

## Gegrilltes Käse-Sandwich (mit Schönegger Klosterkäse und Emmentaler)

### Zutaten (für 1 Sandwich):

- 1 Scheibe Emmentaler
- 2 Scheiben Klosterkäse
- 2 Scheiben großes Toastbrot
- 1 EL Pesto nach Wahl (z.B. Basilikum, Bärlauch)
- 2 Cocktailtomaten
- 4 Basilikumblätter
- 2 gehäufte TL Almbutter
- Salz, Pfeffer

### Zutaten Knoblauch-Minze-Dip

- 1/2 Knoblauchzehe
- 4 Blätter Minze
- 100 g Heumilch Naturjoghurt
- etwas Öl
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
2. Toastbrot-Scheibe mit einer Scheibe Emmentaler belegen, darauf Pesto, Tomaten und Basilikum verteilen und mit zwei Scheiben Klosterkäse belegen.
3. Salzen und pfeffern und mit der zweiten Toastbrot-Scheibe bedecken.
4. Almbutter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und das Sandwich auf beiden Seiten für etwa zwei Minuten goldbraun anbraten.
5. Für den Dip Knoblauch und Minze fein hacken und in das Heumilch Naturjoghurt einrühren. Mit etwas Öl, Salz und Pfeffer abschmecken und als Dip zum gegrillten Sandwich servieren.

**Guten Appetit!**