

# METTBRÖTCHEN VOM GRILL

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 6 Stück

- 3 Brötchen
- 100 g Schmelzkäse
- 300 g gewürztes Mett



## Zubereitung:

1. Schneide die Brötchen einmal in der Mitte durch. Bestreiche jede Hälfte mit Schmelzkäse und gib dann eine gute Portion Mett (oder ostdeutsch: Hackepeter) darauf und drücke sie ihr mit einem Messer fest. Durch den Schmelzkäse haftet das Mett gut auf dem Brötchen und fällt später beim Grillen nicht ab.
2. Beim Grillen darf die Hitze für die Mettwurstbrötchen nicht zu groß sein, daher kommen sie am Ende erst nachdem alles andere gegrillt ist auf den Rost. Lege die Mettwurstbrötchen beim Grillen zuerst für ein paar Minuten kopfüber auf den Grill. Anschließend wendest du sie und lässt sie noch von der Unterseite knusprig werden.

**Nährwerte pro Portion:** 119 kcal | KH 28 g | E 1,7 g | F 0,6 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.

