

## Mini-sandwichs de fromage Sbrinz Emmi



Temps de préparation : **30 min**

Temps total : **30 min**

Portions : **3 mini-sandwichs**

Fromage : **Sbrinz**

### Ingrédients :

- 400 g de tomates
- 1 oignon
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à s. de Paprika
- 2 c. à s. de sucre
- 15 g de gingembre frais
- 15 cl de vinaigre de cidre
- **125 g de fromage Sbrinz Emmi**
- 6 tranches du pain (de mie)
- 80 g de graines germées

### Préparation :

1. Tailler l'oignon en julienne, découper les tomates en petits dés et hacher le gingembre frais.
2. Dans une casserole, faire revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive. Ajouter la tomate, le gingembre, le vinaigre, le sucre et le paprika. Laisser confire en remuant régulièrement.
3. Préserver au frigo. Découper le pain en tranches rectangulaires et régulières. Tartiner ensuite généreusement une tranche sur deux, de chutney. Ajouter quelques graines germées.
4. Disposer des brisures de Sbrinz AOP sur le chutney.
5. Déposer la deuxième tranche de pain sur le tout pour fermer le sandwich.