



## ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit gegrillten Smashed Potatoes

### Zutaten:

**1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g**

**(Sorte nach Wahl)**

Ein paar Kartoffeln

Crème fraîche

Schmand

Lauch

Etwas geriebener Käse

Fein gewürfelte Paprika

Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, kochen und etwas abkühlen lassen.
2. Kartoffeln mit Crème fraîche und Schmand vermischen und dabei leicht zerdrücken.
3. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken und in eine Auflaufform füllen.
4. Mit Lauch, geriebenem Käse, ROUGETTE Mariniertes Grillkäse und fein gewürfelte Paprika als Topping belegen.
5. Die Auflaufform bei indirekter Hitze auf den Grill stellen und abwarten bis der Käse knusprig gebacken ist.