



ROUGETTE Ofenkäse mit Grill-Gemüsepfanne

Zutaten:

1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorte nach Wahl)

- 250 g Grüner Spargel
- 1 Handvoll Cherry-Tomaten
- 1 Rote Paprika
- 1 Handvoll braune Champignons
- 1 EL Weiche Butter
- 1-2 Esslöffel (Bärlauch-)Pesto
- Gewürz fürs Gemüse nach Belieben
(z.B. Don Marcos Wonder Green)
- Grobes Salz



Zubereitung:

1. Zuerst das Gemüse waschen und kleinschneiden.
2. Den Spargel kurz vorkochen.
3. Den ROUGETTE Ofenkäse in die Pfanne geben, das Gemüse hinzufügen, die Butter in kleinen Portionen auf dem Gemüse verteilen und im Grill bei indirekter Hitze (ca. 180-200 Grad) grillen.
4. Den Spargel und das Gemüse vor dem Servieren noch mit etwas grobem Salz bestreuen.

Tipp: Dazu passt super ein Baguette oder auch Kartoffeln.