



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Veggie Bowl

Zutaten für 2 Personen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g (Sorte nach Wahl)

220 g Brauner Reis

30 g Kichererbsen (aus der Dose)

6 Blätter Grünkohl (gewaschen)

2 Knoblauchzehen (gehackt)

Saft und Rinde von 1 Zitrone

1 Süßkartoffel

6 EL Olivenöl

2 TL Dijon Senf

1 TL Grobes Salz

½ TL Frisch gemahlener Pfeffer

Optional: Avocado, Limetten- oder Zitronenscheiben



Zubereitung:

1. Grill auf mittlerer Hitze vorheizen.
2. Knoblauch kleinhacken, in einer Schüssel mit Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl verquirlen, bis sich die Zutaten vermischt haben.
3. Süßkartoffel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Dressing bestreichen. Grünkohlblätter ebenfalls von beiden Seiten mit Dressing bestreichen.
4. Reis kochen. Währenddessen den ROUGETTE Marinierten Grillkäse aus der Packung nehmen und nach Packungsanweisung zubereiten. Süßkartoffelscheiben und Grünkohlblätter 5 min je Seite mitgrillen, bis die Süßkartoffel weich und die Grünkohlblätter knusprig sind.
5. ROUGETTE Marinierten Grillkäse und Gemüse vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend ROUGETTE Marinierten Grillkäse und Süßkartoffeln in Würfel und Grünkohlblätter in feine Streifen schneiden.
6. Den Reis auf 2 Schüsseln aufteilen, Grillkäse, Süßkartoffeln, Grünkohl, Kichererbsen etc. auf Reis platzieren und restliches Dressing darüber träufeln.

Tip: Alternativ kann der Grillkäse auch nach Packungsanleitung im Ofen zubereitet werden. Während der Grillkäse im Ofen ist, Süßkartoffel und Grünkohl in kleine Würfel schneiden und mit einem Teil des Dressings in der Pfanne anbraten.