



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit Panzanella, Bratwurstschnecken und Grillbrot

Zutaten für 2 Personen:

**1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse BBQ 180 g
(Sorte nach Wahl)**

Grillwürste

Für das Grillbrot

290 g Wasser (lauwarm)

250 g Dinkelmehl

250 g Weizen Mehl Typ 405

25 g Weiche Butter

1 EL Olivenöl

1 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Salz & Zucker

Für den Panzanella

4 Große Strauchtomaten

Ein paar Kirschtomaten

2 Grillbrote

1 Große Zehe Knoblauch

1 Rote Zwiebel

1 Paprika

Ein paar Blätter Basilikum

Für das Dressing

2 EL Olivenöl

1 EL Grober Senf

1 EL Honig

2 EL Balsamico bianco

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Für das Grillbrot die Hefe in lauwarmen Wasser lösen. Anschließend alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten und diesen ca. 30 min an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
2. Anschließend ca. 80 g Portionen des Teiges ca. 1 cm dick ausrollen von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und auf dem Grill etwa 2 min von jeder Seite bei mittlerer Hitze backen.



3. Für den Panzanella Tomaten in grobe Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken, Zwiebel würfeln sowie die Paprika in feine Streifen schneiden. Anschließend alle Zutaten mit ein paar Blättern Basilikum und 2 zerrissenen Scheiben Grillbrot in eine Schüssel geben.
4. Für das Dressing 2 EL Olivenöl, Senf, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Kurz vor dem Servieren über die Tomaten geben und vermengen.
5. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse nach Packungsanleitung auf dem Grill zubereiten. Wer möchte kann noch ein paar seiner Lieblings-Grillwürstchen mit auf den Grill geben.
6. Die fertigen Grillwürste samt ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit dem Panzanella und dem leckeren Grillbrot servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 45 Minuten