



ROUGETTE Ofenkäse mit lecker-leichten Beilagen

Zutaten für 4 Portionen:

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

- 1 Stange Baguette
- 1 Packung Grissini
- 1 Glas schwarze Oliven
- 1 Glas Kapern
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Salatgurke
- 2 Karotten
- 1 Humus Dip
- 1 Aiolio Dip

- 1 tiefe Schüssel
- 5 Schälchen
- 1 Brotkorb



Zubereitung:

1. ROUGETTE Ofenkäse, nach Packungsanleitung, zubereiten.
2. Die Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Schälchen geben. Baguette in Scheiben schneiden und in einen Brotkorb legen. Humus und Aiolio Dip ebenfalls in Schälchen abfüllen. Karotten und Salatgurke waschen bzw. schälen und in Streifen schneiden.
3. Den fertig zubereiteten ROUGETTE Ofenkäse in die Mitte einer großen, tiefen Schüssel stellen. Die Gemüsesticks und Grissini um den ROUGETTE Ofenkäse herum, in der Schüssel platzieren. Zusammen mit den anderen Beilagen den Tisch eindecken und gemeinsam genießen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten