



# ROUGETTE Mariniertes Grillkäse auf Bauernbrot mit Serrano Schinken, Balsamico- Feigen und Walnüssen

## Zutaten für 3 Personen:

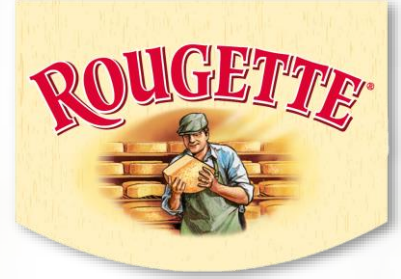
### 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Kräuter 180 g (Sorte nach Wahl)

- 10 Getrocknete Feigen (frische funktionieren natürlich auch)
- 9 Scheiben Serranoschinken
- 3 Scheiben Bauernbrot
- 3-4 EL Feigenmarmelade
- 2-3 EL Feiner Balsamessig
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- 1 Handvoll Walnüsse
- 1 Zweig Rosmarin
- Etwas Rucola
- Etwas Meersalz
- Gestoßener schwarzer Pfeffer



## Zubereitung:

1. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad Umluft nach Anleitung zubereiten. Alternativ kann der ROUGETTE Marinierte Grillkäse auch auf dem Grill zubereitet werden.
2. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse nun in mundgerechte Portionen teilen und nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten.
3. Das Bauernbrot in ca. 1,5 - 2 cm dicke Scheiben schneiden und anschließend auf dem Grill oder mit Hilfe einer Grillpfanne knusprig an tosten.



4. Nun das Bauernbrot vom Grill oder aus der Pfanne nehmen und mit der Feigenmarmelade bestreichen und mit dem gewaschenen Rucola, und Serrano Schinken belegen. (Pro Stulle 3 Scheiben Serranoschinken)
5. Die Walnüsse zusammen mit dem Olivenöl und der in Streifen geschnittenen Schalotte, dem Rosmarin und den Feigen in eine Pfanne auf den Grill oder den Herd geben und anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Butter und den Honig hinzufügen und mit dem Balsamico ablöschen. Anschließend sofort noch heiß auf den Bauernbrotscheiben verteilen.
7. Zum Schluss den ROUGETTE Marinierten Grillkäse Kräuter auf den Bauerbrotscheiben verteilen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten