



## ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in gefüllten Tortillas mit Gurken-Zwiebel-Salat, Joghurt-Dressing mit Dill und Minze

Zutaten für 4 Portionen:

### 2 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g (Sorte nach Wahl)

- 8 Tortillas
- 1 Gurke
- 1 Zwiebel
- 1 Handvoll Dill
- 1 Handvoll Minze
- ½ Zitrone
- 5 EL griechischer Joghurt
- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Für den Gurken-Zwiebel-Salat die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel pellen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Dip Minze und Dill waschen, etwas trocknen. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Joghurt in eine Schale geben. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft zusammen mit der Minze und dem Dill unter den Joghurt rühren. Ein EL Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse aus der Folie entnehmen und in die vorhandene Grillschale geben. Den Marinierten Grillkäse in der Schale nach Packungsanleitung im Ofen zubereiten. Schale aus dem Ofen nehmen und den ROUGETTE Marinierten Grillkäse in vier Stücken schneiden.
4. Salat und ROUGETTE Marinierten Grillkäse auf die Tortillas geben. Abschließend mit dem Joghurt-Dip beträufeln.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nährwerte pro Portion: 511 kcal/2141 KJ, E 15g, F 34g, KH 25g