



## ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit Grusel-Bauernsalat und Olivenspinnen

Zutaten für 2 Personen

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

250 g Tomaten

1 Paprika Grün

½ Gurke

1 Zwiebel

10 Oliven

2 TL Oregano

2 EL Öl

Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse auf dem Grill oder im Ofen, nach Packungsanleitung, zubereiten.
2. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und in eine große Salatschüssel geben. Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über das Gemüse geben.
3. Den zubereiteten ROUGETTE Marinierten Grillkäse grob würfeln und über dem Salat geben.
4. Oliven halbieren, eine Hälfte auf dem Salat setzen, aus der anderen Hälfte 8 feine Streifen schneiden und als Spinnenbeine rund um die Olivenhälfte legen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten