



ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf Spießen mit Speck, Kirschtomaten, Brokkoli, Fladenbrot und Hummus-Dip

Zutaten für 4 Portionen:

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur 2 x 90 g (Sorte nach Wahl)

- 1 Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose (425 g) Kichererbsen
- 1 Fladenbrot (ca. 300 g)
- ½ Zitrone
- 80 g Frühstücksspeck
- Je 70 g Gelbe und Rote Kirschtomaten
- 1 EL + 80 g Öl
- 1 EL Tahin (Sesampaste)
- 1 TL Kreuzkümmel
- Oregano zum Garnieren
- Pfeffer & Salz
- Metallspieße



Zubereitung:

1. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. ROUGETTE Cremigen Grillkäse vierteln. Hälfte Käseviertel mit Speckscheiben umwickeln. Tomaten waschen.
2. Alle Käseviertel, Tomaten und Brokkoli abwechselnd auf Spieße stecken. Mit 1 EL Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill (oder in einer Grillpfanne) grillen. Fladenbrot goldbraun rösten.
3. Zitrone auspressen. Knoblauch schälen und hacken. Kichererbsen abtropfen lassen. Mit Knoblauch, Tahin, 80 ml Öl und Zitronensaft pürieren. Dip mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. ROUGETTE Cremige Grillkäse-Spieße, Fladenbrot und Hummus-Dip anrichten. Mit Oregano garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten