ROUGETTE Cremiger Grillkäse im Nudelsalat

ROUGETTE

Zutaten für 4 Portionen:

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

300 g Kirschtomaten

200 q Fussili

60 g Pinienkerne

1 Handvoll Rucola

1 Bund Basilikum

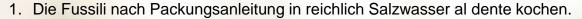
5 EL Olivenöl

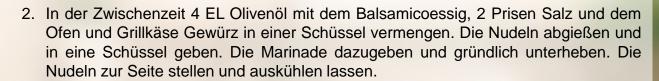
2 EL Balsamicoessig, dunkel

2 Pr. Salz

5 Pr. Just Spices Ofen und Grillkäse Gewürz

Zubereitung:





- Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca.
 4 Minuten goldbraun rösten. Die Pinienkerne mit den Tomaten und dem Rucola unter die Nudeln heben.
- 4. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Den ROUGETTE Cremigen Grillkäse mit einer Gabel mehrfach einstechen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem Ofen und Grillkäse Gewürz würzen. Einmal kurz wenden und herausnehmen. Den Käse in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
- Basilikum waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem ROUGETTE Cremigen Grillkäse unter den Nudelsalat heben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Nährwerte pro Portion: 603 kcal / 2526 KJ, Eiweiß 19g, Fett 42g, Kohlenhydrate 38g