



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit Butternusskürbis-Spaghetti

Zutaten für 2 Portionen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse

Gartenkräuter 180 g

(Sorte nach Wahl)

250 g Butternusskürbis

100 g Granatapfelkerne

30 g Butter

Frische Salbeiblätter

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Butternusskürbis schälen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden.
3. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse abkühlen lassen und anschließend in Würfel schneiden.
4. Während der Käse abkühlt die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Sobald die Butter anfängt braun zu werden Butternusskürbis-Spaghetti und die Salbeiblätter hinzufügen. Nudeln unter regelmäßigem wenden ca. 3 min anbraten, bis sie weich und gar sind.
5. Butternusskürbis-Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gewürfelten ROUGETTE Mariniertes Grillkäse und Granatapfelkernen garnieren.