



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Rosenkohl Gratin

Zutaten für 2 Portionen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g (Sorte nach Wahl)

- 200 g Rosenkohl
- 60 g Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Pfeffer
- ½ TL Salz



Zubereitung:

1. Grill auf mittlerer Hitze vorheizen. Alternativ den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Rosenkohl in ½ cm dicke Scheiben schneiden, Knoblauchzehe kleinhacken und die Schalotte in dünne Scheiben schneiden.
3. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse zur Seite legen und die Schale für die Zubereitung des Rosenkohls verwenden. Rosenkohl, Knoblauch, Schalotte und Olivenöl in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer gut vermischen und anschließend in die Aluschale geben.
4. Rosenkohl ca. 15 min in der Aluschale grillen, Inhalt gelegentlich wenden bis Rosenkohl hell grün und gar ist und anfängt leicht braun zu werden.
5. Aluschale vom Grill nehmen und Sahne hinzufügen. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse auspacken und oben in die Schale platzieren. Mit einem Pfannenwender ROUGETTE Mariniertes Grillkäse leicht in die Aluschale drücken.
6. Bei geschlossenem Grill noch einmal 15 min grillen. Wenn der ROUGETTE Marinierte Grillkäse geschmolzen und goldbraun ist vom Grill nehmen.
7. Vor dem Servieren 5 min ruhen lassen.