



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse im Spargelsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse**
- Gartenkräuter 180 g**
- (Sorte nach Wahl)**
- 300 g Spargel, grün
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tomaten waschen, halbieren und in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und auf die Tomaten geben. Anschließend etwas Olivenöl in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen.
2. Grünen Spargel putzen, das untere Drittel schälen und die ggf. holzigen Enden abschneiden. Spargel auf ein Backblech legen und ROUGETTE Mariniertes Grillkäse aus der Aluschale nehmen und neben den grünen Spargel legen. Anschließend die Tomaten-Knoblauch-Mischung über den Spargelstangen verteilen. Alles kräftig salzen und nach Geschmack würzen.
3. Nun das Backblech in Ofen geben und für ca. 15 Min. backen.
4. Abschließend das Blech aus dem Ofen holen, alle Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen servieren.