

Blumenkohlsteaks mit mariniertem Grillkäse



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung ROUGETTE mariniertes Grillkäse Paprika (180g)
- 1 St. Blumenkohl
- 50 g Kürbiskerne
- 1 TL Cayennepfeffer
- 3 EL Olivenöl
- ½ Bunde Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Blumenkohl zubereiten

Backofen vorheizen (Umluft: 180°C, Ober-/Unterhitze: 200°C. Blumenkohl waschen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, legen. Blumenkohl mit Olivenöl, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. und ca. 15-20 Minuten backen.

2. Persilienpesto zubereiten

Petersilie waschen und trocknen und den Knoblauch schälen. Knoblauch, Petersilie, Kürbiskerne und Öl zusammen pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Grillkäse überbacken

ROUGETTE marinierten Grillkäse in kleine Stücke schneiden. Den Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und den Käse auf dem Blumenkohl verteilen. Nochmals in den Ofen schieben und ca. 10 Min. backen. Mit Petersiliepesto und Kürbiskernen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten