



Rosenkohl Gratin mit mariniertem Grillkäse

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Packung ROUGETTE Mariniertes Grillkäse „Gartenkräuter“
- 200g Rosenkohl
- 60 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Schalotte
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Pfeffer
- ½ Teelöffel 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 Mariniertes 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 Grillkäse leicht in die Aluschale drücken.
6. Bei geschlossenem Grill noch einmal 15 min grillen. Wenn der Käse geschmolzen und goldbraun ist vom Grill nehmen.
7. Vor dem Servieren 5 min ruhen lassen.