



Aromatische Melonenspieße mit ROUGETTE Cremiger Grillkäse und Barbecue Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Chili
- 1/2 Galiamelone
- 4 EL BBQ Sauce nach Wahl
- 1 frische Chili
- 1 paar Korianderblätter
- 1/2 Limette
- schwarzer Sesam
- Holzspieße o.ä.



© Homekitchenmarley

Zubereitung:

1. Die Melone in Stücke schneiden und den Cremigen Grillkäse vierteln. Melone und Grillkäse aufspießen und auf dem Grill von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillen.
2. Anschließend mit Barbecue Sauce einpinseln und diese bei sehr geringer Hitze noch wenige Minuten trocknen lassen.
3. Zum Schluss mit dem frischen Limettensaft beträufeln und mit Chili, Sesam und Korianderblättern veredeln.

Tipp: Für einen noch intensiveren BBQ-Geschmack können die Spieße mehrmals bepinselt werden.

© Homekitchenmarley

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach