Veggie Bowl mit ROUGETTE Marinierter Grillkäse

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung ROUGETTE Marinierter Grillkäse „Gartenkräuter“
220 g Brauner Reis
30 g Kichererbsen (aus der Dose)
6 Blätter Grünkohl (gewaschen)
2 Knoblauchzehen (gehackt)
Saft und Rinde von 1 Zitrone
1 Süßkartoffel
6 EL Olivenöl
2 TL Dijon Senf
1 TL grobes Salz
½ TL frisch gemahlener Pfeffer
Optional: Avocado, Limetten- oder Zitronenscheiben

Zubereitung:

1. Grill auf mittlerer Hitze vorheizen.

2. Knoblauch kleinhacken, in einer Schüssel mit Zitronensaft und geriebener Zitronenschale, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl verquirlen, bis sich die Zutaten vermischt haben.

3. Süßkartoffel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Dressing bestreichen. Grünkohlblätter ebenfalls von beiden Seiten mit Dressing bestreichen.

4. Reis kochen. Währenddessen den marinierten Grillkäse aus der Packung nehmen und nach Packungsanweisung zubereiten. Süßkartoffelscheiben und Grünkohlblätter 5 min je Seite mitgrillen, bis die Süßkartoffel weich und die Grünkohlblätter knusprig sind.

5. Grillkäse und Gemüse vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend Grillkäse und Süßkartoffeln in Würfel und Grünkohlblätter in feine Streifen schneiden.

6. Den Reis auf 2 Schüsseln aufteilen, Grillkäse, Süßkartoffeln, Grünkohl, Kichererbsen etc. auf Reis platzieren und restliches Dressing darüber tröpfeln.

Tipp: Alternativ kann der Grillkäse auch nach Packungsanleitung im Ofen zubereitet werden. Während der Grillkäse im Ofen ist, Süßkartoffel und Grünkohl in kleine Würfel schneiden und mit einem Teil des Dressings in der Pfanne anbraten.