



## Tortillas gefüllt mit ROUGETTE Mariniertes Grillkäse, Gurken-Zwiebel-Salat und Joghurt-Dressing mit Dill und Minze

### Zutaten für 4 Personen

2 Packungen ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit Gartenkräutern  
8 Tortillas  
1 Gurke  
1 Zwiebel  
5 EL griechischer Joghurt  
2 EL Öl  
½ Zitrone  
1 Handvoll Dill  
1 Handvoll Minze  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Für den Gurken-Zwiebel-Salat die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel pellen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Dip Minze und Dill waschen, etwas trocknen. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Joghurt in eine Schale geben. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft zusammen mit der Minze und dem Dill unter den Joghurt rühren. Ein EL Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
3. Käse aus der Folie entnehmen und in die vorhandene Grillschale geben. Den Marinierten Grillkäse in der Schale nach Packungsanleitung im Ofen zubereiten. Schale aus dem Ofen nehmen und den Käse in vier Stücken schneiden.
4. Salat und Käse auf die Tortillas geben. Abschließend mit dem Joghurt-Dip beträufeln.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nährwerte pro Portion: 511 kcal/2141 KJ, E 15g, F 34g, KH 25g

© ROUGETTE by crumbs