



Marinierter Grillkäse mit Kräutern und gegrillten Weintrauben

Zutaten für 2 Personen

- 1 ROUGETTE Marinierter Grillkäse Gartenkräuter
- Kernlose Weintrauben ca. 5 Stück pro Spieß
- Holzspieße
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 TL Honig
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL gehackter Thymian oder Rosmarin
- 1 Handvoll gezupfte Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer



© Homekitchenmarley

Zubereitung

1. Die Trauben mit Olivenöl, dem Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Anschließend die Trauben auf die Holzspieße aufspießen. Die übrige Marinade beiseitestellen.
2. Den Marinierten Grillkäse nach Packungsbeilage auf dem Grill zubereiten. Nach 5 Minuten auch die Traubenspieße auf den Grill geben und vorsichtig von jeder Seite mitgrillen.
3. Anschließend den Grillkäse mit dem Honig beträufeln und mit den Trauben, der restlichen Marinade sowie den gezupften Basilikumblättern servieren.

© Homekitchenmarley

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach