



## Marinierter Grillkäse mit Butternusskürbis-Spaghetti

### Zutaten für 2 Portionen:

30g Butter  
250g Butternusskürbis  
Frische Salbeiblätter  
100g Granatapfelkerne  
Salz und Pfeffer nach Belieben  
1 Packung ROUGETTE Marinierter Grillkäse  
Gartenkräuter



### Zubereitung:

1. ROUGETTE Marinierter Grillkäse nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Butternusskürbis schälen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden.
3. Grillkäse abkühlen lassen und anschließend in Würfel schneiden.
4. Während der Käse abkühlt die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Sobald die Butter anfängt braun zu werden Butternusskürbis-Spaghetti und die Salbeiblätter hinzufügen. Nudeln unter regelmäßigem wenden ca. 3 min anbraten, bis sie weich und gar sind.
5. Butternusskürbis-Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gewürfelten ROUGETTE Marinierter Grillkäse und Granatapfelkernen garnieren.