



Mediterraner ROUGETTE Grillkäse

Zutaten für 2 Personen

- 1 Handvoll Cocktailtomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Stängel Rosmarin
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Handvoll grüne Oliven entsteint
- 2 Pck. ROUGETTE Marinierter Grillkäse Kräuter



Zubereitung

1. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, halbieren. Rosmarin waschen und trocken schütteln.
2. Grillkäse auf je 1/2 Stück Backpapier legen. Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Rosmarin und Öl darauf verteilen.
3. Backpapier über den Käse schlagen und an den Seiten wie ein „Bonbon“ zudrehen. Das Ganze auf einem Blech im 200 Grad heißen Ofen für ca. 15 Min. garen.

Fotovermerk: Healthy Nom Nom