

## Rougette Cremiger Grillkäse gebacken mit Romesco Dip

### Zutaten für 2 Personen

ROUGETTE cremiger Grillkäse  
1 l Öl  
2 Eier  
Pankoflakes oder Paniermehl  
Mehl

### Zutaten für den Romesco Dip:

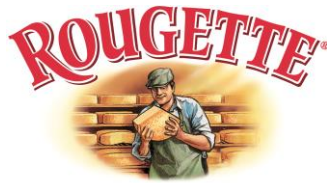
3-4 Knoblauchzehen  
2 Spitzpaprika  
2 Schalotten  
2 kleine Tomaten  
2 Zweige Rosmarin  
4-5 EL Olivenöl  
3 EL Mandeln geschält  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Rotweinessig  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Meersalz, schwarzer Pfeffer



© Homekitchenmarley

### Zubereitung

1. Für den Romesco Dip den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Gemüse waschen, die Knoblauchzehen und die Schalotten schälen. Die Paprika halbieren und entkernen und gemeinsam mit den Tomaten, Schalotten und dem Knoblauch in den Ofen geben bis sie gut angeschmort sind und schon leicht dunkel verfärben.  
Alles aus dem Ofen nehmen und bei den Paprika und den Tomaten die Haut entfernen. Die Nadeln der Rosmarin abziehen und diese zusammen mit dem warmen Gemüse und auch den restlichen Zutaten in einem Mixer zerkleinern.
2. Das Öl wahlweise in einer Fritteuse oder einer Gusseisernen Pfanne auf ca. 160°C erhitzen.  
Während das Fett heiß wird den Grillkäse aus der Verpackung nehmen. Drei kleine Schüsseln mit Mehl, Ei und Paniermehl bereitstellen und die Eier verquirlen. Anschließend den Käse in der Reihenfolge Mehl, Eier, Paniermehl panieren und dann im Öl ca. 5 Minuten lang frittieren.



3. Panierten Käse kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen und dann mit Romesco Dip servieren.

Tipp: Dazu passt ein Baguette.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Pro Portion ca. 1881 kJ; 451 kcal; 19,7 g E; 36,6 g F; 10,0 g KH

Fotovermerk: homekitchenmarley