



ROUGETTE Ofenkäse zu Ananas-Schinken-Päckchen und Erdbeer-Avocado-Spießen

Zutaten für 4 Personen

2 Packungen (à 320 g) Rougette Ofenkäse Cremig-mild

1 Dose (850 ml) Ananas in Scheiben

16 Scheiben gekochter Schinken

200 g Erdbeeren

3 Avocado

2 EL Limettensaft

grober Pfeffer

8 lange Holzspieße



Zubereitung

1. Ofenkäse im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten. Ananas abtropfen lassen und Scheiben halbieren. Seiten der Schinkenscheiben einklappen, sodass ein Rechteck entsteht und die Schinkenscheiben um die Ananashälften wickeln. Ananas-Schinken-Päckchen auf dem heißen Grill (oder in einer Grillpfanne) unter Wenden grillen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Avocado halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Stücke schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Erdbeeren und Avocado abwechselnd auf Holzspieße stecken. Ofenkäse aus dem Ofen nehmen. Mit den Ananas-Schinken-Päckchen und den Erdbeer-Avocado-Spießen anrichten. Spieße mit grobem Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 3650 kJ, 870 kcal. E 33 g, F 70 g, KH 24 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts

Weitere Rezepte auf: www.rougette.com