



ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf Hähnchenspießen

Zutaten für 4 Personen

2 ROUGETTE Cremiger Grillkäse

Kräuter 2 x 90 g

(Sorten nach Wahl)

360 g Hähnchenfilets

200 g Schmand

50 g Getrocknete Tomaten in Öl

50 g Kalamata-Oliven

Je 8 Rote, Gelbe und Grüne Mini-Paprikaschoten

3 – 4 Zweige Rosmarin

1/2 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Holzspieße



Zubereitung:

1. Filets trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mini-Paprikaschoten putzen und waschen. ROUGETTE Cremigen Grillkäse vierteln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln, bis auf etwas zum Garnieren, abstreifen, hacken und mit Öl verrühren. Hähnchenwürfel, ROUGETTE Cremigen Grillkäse und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken. Spieße mit dem Rosmarinöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spieße auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 5 Minuten grillen.
2. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und hacken. Oliven entsteinen und in Ringe schneiden. Schmand glattrühren. Tomaten, Oliven und gehacktes Basilikum unterrühren. Dip mit Salz und Pfeffer würzen. Spieße anrichten. Mit übrigem Rosmarin garnieren. Schmand-Dip in ein Schälchen geben, mit übrigem Basilikum garnieren und dazu reichen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 2520 kJ, 600 kcal. E 40 g, F 45 g, KH 6 g