

ROUGETTE Cremiger Grillkäse im Nudelsalat



Zutaten für 4 Portionen:

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse

Natur 2 x 90 g

(Sorte nach Wahl)

300 g Kirschtomaten

200 g Fussili

60 g Pinienkerne

1 Handvoll Rucola

1 Bund Basilikum

5 EL Olivenöl

2 EL Balsamicoessig, dunkel

2 Pr. Salz

5 Pr. Just Spices Ofen und Grillkäse

Gewürz

Zubereitung:



1. Die Fussili nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit 4 EL Olivenöl mit dem Balsamicoessig, 2 Prisen Salz und dem Ofen und Grillkäse Gewürz in einer Schüssel vermengen. Die Nudeln abgießen und in eine Schüssel geben. Die Marinade dazugeben und gründlich unterheben. Die Nudeln zur Seite stellen und auskühlen lassen.
3. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten goldbraun rösten. Die Pinienkerne mit den Tomaten und dem Rucola unter die Nudeln heben.
4. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Den ROUGETTE Cremigen Grillkäse mit einer Gabel mehrfach einstechen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem Ofen und Grillkäse Gewürz würzen. Einmal kurz wenden und herausnehmen. Den Käse in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
5. Basilikum waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem ROUGETTE Cremigen Grillkäse unter den Nudelsalat heben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Nährwerte pro Portion: 603 kcal / 2526 KJ, Eiweiß 19g, Fett 42g, Kohlenhydrate 38g