



ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf aromatischen Melonenspießen mit Barbecue Sauce

Zutaten für 2 Personen:

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Chili 2 x 90 g (Sorte nach Wahl)

½ Galiamelone

4 EL BBQ Sauce nach Wahl

1 Frische Chili

1 Paar Korianderblätter

½ Limette

Schwarzer Sesam

Holzspieße o.ä.



© Homekitchenmarley

Zubereitung:

1. Die Melone in Stücke schneiden und den ROUGETTE Cremigen Grillkäse vierteln. Melone und ROUGETTE Cremigen Grillkäse aufspießen und auf dem Grill von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillen.
2. Anschließend mit Barbecue Sauce einpinseln und diese bei sehr geringer Hitze noch wenige Minuten trocknen lassen.
3. Zum Schluss mit dem frischen Limettensaft beträufeln und mit Chili, Sesam und Korianderblättern veredeln.

Tip: Für einen noch intensiveren BBQ-Geschmack können die Spieße mehrmals bepinselt werden.

Zubereitungszeit: 15 Minuten