



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse im gesundem Vollkorn-Sandwich

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse**
- Gartenkräuter 180 g**
(Sorte nach Wahl)
- 4 Scheiben Dinkelvollkornbrot
- 1 Rote Paprika
- 2 EL Guacamole (Alternativ eine frische, halbe Avocado)
- ¼ Kopf Eisbergsalat



Zubereitung:

1. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse auf dem Grill oder im Ofen, nach Packungsanleitung, zubereiten.
2. Zwei Brotscheiben mit Guacamole bestreichen und mit gewaschenem und geschnittenen Eisbergsalat belegen.
3. Die Hälfte des fertigen Grillkäses auf den Salat geben und drei Streifen Paprika darüberlegen. Die weiteren Brotscheiben, als Deckel, oben drauf setzen.
4. Das fertige Sandwich in Frühstückspapier einwickeln und anschließend in der Mitte halbieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten