



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Kumpir von der Süßkartoffel

Zutaten für 4 Personen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Paprika 180 g (Sorte nach Wahl)

- 200 g Schmand
- 100 g Salatgurke in kleinen Würfeln
- 4 Süßkartoffeln
- 2-3 Blättchen Minze
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 1 Rote Zwiebel fein gewürfelt
- 1 TL Agavendicksaft
- Saft einer halben Limette
- Frisch gezupfte Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Basilikum)
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Grill auf ca. 200 °C vorheizen. Die Süßkartoffeln in Alufolie einwickeln und anschließend für 40 min mit geschlossenem Deckel auf den Grill geben. Wenn kein Deckel vorhanden ist, verlängert sich die Grillzeit.
2. In der Zwischenzeit Schmand, Gurke, Minze, Knoblauch, Zwiebeln, Agavendicksaft, Kräuter und den Saft einer halben Limette zu einem Dip verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nach 40 min den ROUGETTE Marinierten Grillkäse in der Aluschale zu den Kartoffeln geben und nach Packungsanleitung zubereiten.
4. Anschließend die Kartoffeln vom Grill nehmen, die Alufolie samt Kartoffel der Länge nach (nicht ganz), mittig einschneiden. Kartoffeln vorsichtig aufbrechen und mit einer Gabel das Innere der Kartoffeln zerkleinern.
5. Zum Schluss den Dip in die Kartoffeln geben und den ROUGETTE Marinierten Grillkäse darauf verteilen. Mit frischen Kräutern servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten