



## ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit Kräutern und gegrillten Weintrauben

### Zutaten für 2 Personen:

#### 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse

Gartenkräuter 180 g

(Sorte nach Wahl)

Kernlose Weintrauben ca. 5 Stück pro Spieß

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

3 EL Olivenöl

1-2 TL Honig

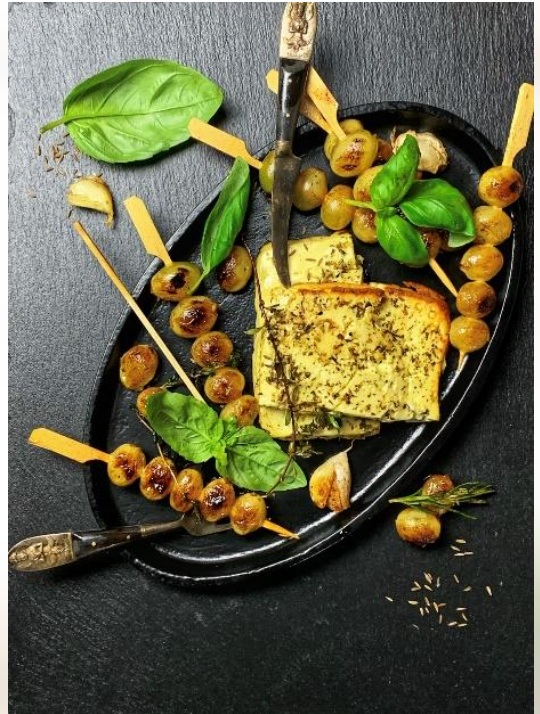
1 TL Kreuzkümmel

1 TL Gehackter Thymian oder Rosmarin

1 Handvoll gezupfte Basilikumblätter

Salz & Pfeffer

Holzspieße



### Zubereitung:

1. Die Trauben mit Olivenöl, dem Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Anschließend die Trauben auf die Holzspieße aufspießen. Die übrige Marinade beiseitestellen.
2. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse nach Packungsbeilage auf dem Grill zubereiten. Nach 5 Minuten auch die Traubenspieße auf den Grill geben und vorsichtig von jeder Seite mitgrillen.
3. Anschließend den ROUGETTE Marinierten Grillkäse mit dem Honig beträufeln und mit den Trauben, der restlichen Marinade sowie den gezupften Basilikumblättern servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten