

ROUGETTE



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Lasagne mit gegrilltem Gemüse

Zutaten für 2 Portionen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse

Gartenkräuter 180 g

(Sorte nach Wahl)

1 Kleine Zucchini

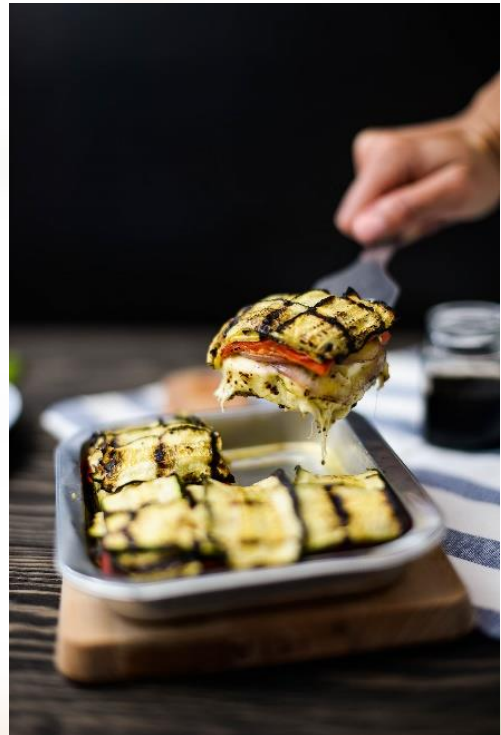
1 Kleine rote Zwiebel

1 Rote Paprika

1 TL Olivenöl

Frisch gehacktes Basilikum

Balsamico-Sirup



Zubereitung:

1. Die Zucchini (längs) und Zwiebel in jeweils ½ cm dicke Scheiben schneiden. Paprika in Scheiben schneiden.
2. Beide Seiten der Zucchini-, Paprika- und Zwiebel-Scheiben dünn mit Olivenöl bestreichen.
3. Zucchini, Paprika und Zwiebeln je 5 min pro Seite auf mittlerer Hitze grillen.
4. Zucchini, Paprika und Zwiebeln abkühlen lassen, die Hälfte der Zucchini-Scheiben längs unten in die Aluschale vom ROUGETTE Marinierten Grillkäse legen. Die Scheiben sollten leicht überlappen. Die Zwiebelscheiben in einzelne Ringe zerlegen und gleichmäßig auf den Zucchini-Scheiben verteilen. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse aus der Verpackung nehmen und auf die Zwiebelringe anrichten. Zuletzt die gegrillten Paprika und restlichen Zucchini-Scheiben oben drauflegen.
5. Die Aluschale für 10 min bei mittlerer Hitze oder bis der ROUGETTE Marinierte Grillkäse schmilzt und leicht braun wird bei geschlossenem Deckel grillen.
6. Mit frisch gehacktem Basilikum und Balsamico-Sirup garnieren und servieren.