



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit Blumenkohlsteaks

Zutaten für 4 Portionen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Paprika 180 g

(Sorte nach Wahl)

1 Blumenkohl

50 g Kürbiskerne

3 EL Olivenöl

1 TL Cayennepfeffer

1 Knoblauchzehe

½ Bund Petersilie

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (Umluft: 180°C, Ober-/Unterhitze: 200°C. Blumenkohl waschen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, legen. Blumenkohl mit Olivenöl, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. und ca. 15-20 Minuten backen.
2. Petersilie waschen und trocknen und den Knoblauch schälen. Knoblauch, Petersilie, Kürbiskerne und Öl zusammen pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in kleine Stücke schneiden. Den Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und den ROUGETTE Mariniertes Grillkäse auf dem Blumenkohl verteilen. Nochmals in den Ofen schieben und ca. 10 Min. backen. Mit Petersiliepesto und Kürbiskernen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten