



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Toast

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse 180 g
(Sorte nach Wahl)**
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 EL Passierte Tomaten
- 1 Kleine Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 30 g Rucola
- 20 g Geröstete Pinienkerne
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse auf dem Grill oder im Backofen, nach Packungsanleitung, zubereiten.
2. Zwiebel schälen und würfeln. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit passierten Tomaten und Tomatenmark ablöschen und ca. 5 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Toastbrotsscheiben in der Pfanne goldbraun rösten und anschließend mit der Tomatensoße bestreichen. Rucola und Pinienkerne über der Tomatensoße verteilen. Abschließend den ROUGETTE Marinierten Grillkäse in vier Stücke schneiden und auf die vier Toastbrotsscheiben geben.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten