



ROUGETTE Cremiger Grillkäse als Gruselaugen

Zutaten für 4 Portionen:

**1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur 2 x 90 g
(Sorte nach Wahl)**

2 Schwarze Oliven ohne Stein

1 Lebensmittelfarbe in Rot

Etwas Blattsalat

Pinsel (Alternativ: Holzspieß)



Zubereitung:

1. ROUGETTE Cremiger Grillkäse, nach Packungsanleitung, in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten.
2. Blattsalat waschen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten. Den zubereiteten Grillkäse auf den Salat geben.
3. Die schwarzen Oliven in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe in die Mitte der ROUGETTE Cremigen Grillkäse legen. Das Loch der Olive mit roter Lebensmittelfarbe auffüllen.
4. Mit einem feinen Pinsel kleine Äderchen auf die beiden Grillkäse malen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten