



August 2018: Schafskäsepäckchen für den Grill

Zutaten:

- » 2 Stück Schafskäse
- » 2 Knoblauchzehen
- » 150 g Kirschtomaten
- » 100 g Oliven
- » 2 Zweige Rosmarin
- » Salz, Pfeffer
- » Rapsöl
- » Alufolie

Zubereitung:

Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Oliven klein schneiden. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Alufolie in 4 Stücke teilen und mit etwas Öl beträufeln. den Schafskäse halbieren und auf die Folie legen. Die Tomaten-Oliven-Mischung auf dem Käse verteilen und den Rosmarin darauf legen.

Diese Päckchen verschließen und auf dem Grill vorsichtig 10 Minuten grillen. Wenn der Käse schön weich ist, ist er verzehrfertig.

Dazu schmeckt am besten knackiger Salat und Vollkornbrot.

Ganz lecker schmeckt der Käse auch in Backofenzubereitung.