



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 103

Schafskäse vom Grill



5 Minuten



15 Minuten



20 Minuten

Zutaten

 **2 EL Gewürzmischung für Schwenkbraten**

 **2 EL Olivenöl**

1 Scheibe Schafskäse

1 Tomate, gewürfelt

1 kleine Rote Zwiebel,
geachtelt

optional: **1** grüne Peperoni, in
Scheiben geschnitten

Rezept

Die Gewürzmischung mit dem Olivenöl gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Schafskäse auf Alufolie legen und die Paste großzügig darauf verteilen. Tomatenstücke, Zwiebelachtel und optional Peperonischeiben dazulegen und das Päckchen gut verschließen. Auf dem Grill in ca. 15 Minuten garen, dabei ab und zu verschieben. Der Käse sollte sehr weich und „blubberig“ sein.

Guten Appetit!