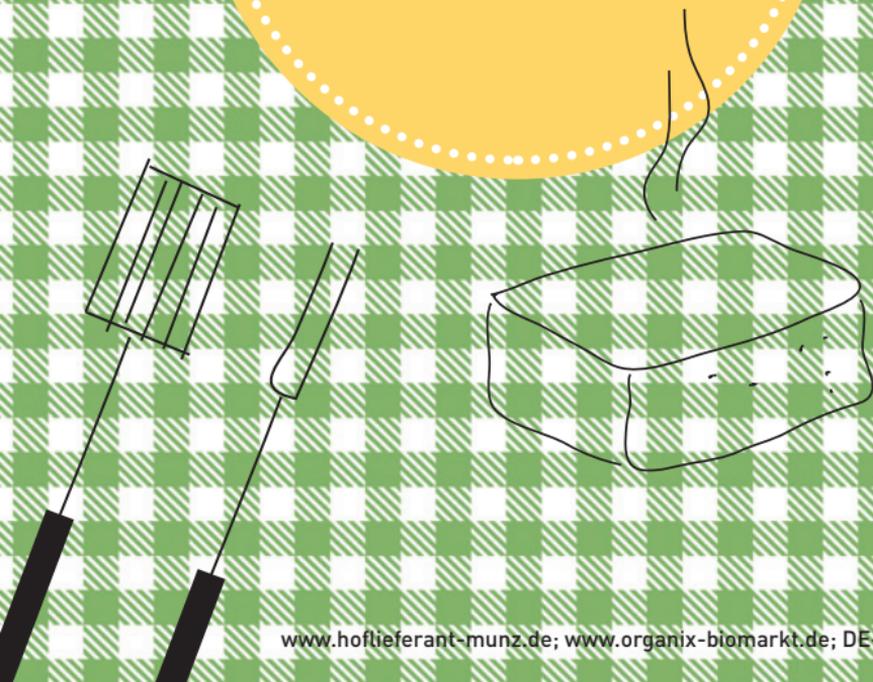


Gebackener
Käse vom Grill





Gebackener Käse vom Grill

- Zutaten für 4 Personen:
- 4 Scheiben Feta
- (alternativ Limburger oder L`Amour Rouge)
- Olivenöl
- Pfeffer, frischer Rosmarin, etwas frischer Thymian,
- Knoblauch (ein paar Scheiben)
- Gemüse (ein paar Scheiben
- Zucchini , Pilze oder Tomaten)
- 4 mittelgroße Kartoffeln



von Margret

Der Klassiker: **Feta vom Grill**

Eine Scheibe Feta mit Olivenöl einreiben, würzen (Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und evtl. noch etwas Gemüse). Alles zusammen mit einem kleinen Schuss Olivenöl in Alufolie wickeln und in die nicht zu heiße Glut (oder wenn der Grill noch heiß ist einfach auf den Rost) legen. >> Dauer: ca. 20 Minuten

Experiment: **Limburger oder L`Amour Rouge vom Grill**

Den Käse in Alufolie wickeln und auf den Rost legen. Beim Limburger immer nur einen halben nehmen, sonst ist er zu dick! 10-15 Minuten grillen. Eine gare (!) Folienkartoffel aus der Glut nehmen, längsseitig aufschneiden und den fertigen, flüssigen Limburger reinfließen lassen – ein Fest für Käseliebhaber!!!