



MEIN GENUSS



Schafskäse Gemüsepackchen



It's a match!

It's a match! Der Barbecue Louisiana Rub eignet sich nur für Fleisch? Von wegen! Dieser Rub verfeinert auch leckeren Grillkäse!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Alufolien mit Öl bepinseln. Schafskäse in 8, gleich große Stücke schneiden und auf die Folien legen.
- 2 Tomaten und Zucchini waschen. Tomaten vierteln und Zucchini in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen fein hacken und mit Tomaten, Zucchini und dem zuvor gemörserten **Louisiana-Rub** aus dem **Gewürzset Barbecue** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Diese Mischung nun als Marinade auf den Schafskäse geben. Danach die Alufolie verschließen und kleine Schafskäse Gemüsepackchen daraus machen.
- 4 Diese Päckchen nun für ca. 10 Minuten auf den Grill legen. Danach kannst du den fertigen Grillkäse heiß servieren. Als Beilage empfehlen wir Ciabatta mit Oliven oder getrockneten Tomaten.

Zutaten

400 g Schafskäse
8 Cocktailtomaten
1 Zucchini
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 TL Barbecue Louisiana-Rub
Gewürzsalz
8 Stück Alufolie oder andere grillgeeignete Alternativen
Bratöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.