

## Grillen mit Käse – 18 Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Rost



Was ich im Sommer am liebsten mache? Grillen! Definitiv. Natürlich bin ich auch gerne draußen unterwegs, mache lange Spaziergänge oder gehe im Meer schwimmen. Aber am Ende des Tages, in den lauen Abendstunden, genieße ich gerne ein paar Köstlichkeiten vom Grill. Gerne in geselliger Runde, denn mit Freunden speisen bringt einfach am meisten Spaß. Aus diesem Grund bin ich auch oft die Gastgeberin. Ich möchte meine Gäste natürlich nicht mit bekannten Grillklassikern wie Hähnchenschenkeln oder gegrillter Aubergine langweilen, sondern ihnen etwas Besonderes bieten.

Es gibt so viele fantastische Möglichkeiten sich auf dem Grill auszutoben – gerne auch mal ohne Fleisch, dafür mit umso mehr Grillkäse und Gemüse. Das Beste: Beim Grillen sind die köstlichen Möglichkeiten nahezu unbegrenzt - von klassisch gefülltem Gemüse mit Frischkäse bis zum norddeutscher Grillkäse-Burger oder Grillkäse mit süßen Beeren als Dessert. Egal ob herzhaft oder süß, grillen mit Käse ist einfach bombastisch und macht jeden Käseliebhaber am Rost glücklich.

### Käsige Vorspeisen vom Grill

#### Grillkäse-Spieße mit Spargel und Chutney

Du bist kein Spießer? Beim Anblick dieser herzhaften Grillleckerei willst du ab sofort nichts lieber sein! Herzhafter Grill- & Pfannenkäse, knackiger grüner Spargel und knuspriges Ciabatta vom Rost. Dazu noch fruchtiges Rhabarber-Chutney zum Dippen – einfach zum

Aufspießen gut! [Zum Rezept](#)



[Grillkäse-Spieße mit Spargel und Chutney](#)

#### Veggie-Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse

Mit Tortillas kannst du nicht nur leckere Burritos oder Enchiladas machen, sondern auch köstlich gefüllte Quesadillas. Diese Art der mexikanischen Teigfladen sind mit Käse gefüllte Tortilla-Wraps, die du auf dem Grill zubereiten kannst. Natürlich geht bei schlechtem Wetter auch die Pfanne. Auch bei der Füllung kannst du variieren und greifst am besten auf saisonales Gemüse zurück. [Zum Rezept](#)



[Veggie-Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse](#)

# Grillen mit Käse – 18 Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Rost

## Zucchini-Feta-Spieße vom Grill

Der Grill hat ein Geschenk für dich! Möchtest du wissen was? Es sind kleine Gemüse-Käse-Pakete! Leckere Zucchini, dünn gehobelt und um Feta gewickelt, der zuvor in Zitronenöl baden durfte. Zwischendrin haben sich ein paar knallrote und Kirschtomaten dazugesellt und sorgen für eine fruchtig-frische Kombi auf dem Spieß. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Feta-Spieße vom Grill](#)

## Gefüllte Champignons mit Gorgonzola und Walnüssen

Diese Champignons haben es in sich! Und zwar würzigen Gorgonzola, frischen Rucola, knackige Walnüsse und süße Preiselbeeren. Da bekommt jeder herzhaft-süße Genießer sofort Lust auf mehr Leckereien vom Grill. Denn, wenn es schon so delikats beginnt, kann es nur noch leckerer werden. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Champignons mit Gorgonzola und Walnüssen](#)

## Amerikanische „Moink Balls“ mit Cheddar und Mozzarella

„Moink Balls“ ... was soll das sein? Ganze einfach: Der Name dieser saftigen Bällchen entstand aus den Wörtern: „Muh“ und „Oink“, weil sie kleinen Buletten aus Rinderhack geformt, mit Cheddar und Mozzarella gefüllt und mit Bacon umwickelt werden. Eine absolute Sünde, der ich nicht widerstehen kann. [Zum Rezept](#)



[Amerikanische „Moink Balls“ mit Cheddar und Mozzarella](#)

## Käsige Grill-Salate

### Grillkäse-Salat mit Pfirsich und Pesto

Die Geheimwaffe für gute Grillsalate? Frisches Grünzeug und vor allem: fruchtiges Obst! In diesem Falle bilden grüne Bohnen, Gurke und Radieschen die knackige Grundlage und werden durch süßen Pfirsich komplettiert. Der kommt zusammen mit herzhaftem Grill- & Pfannenkäse und knusprigen Croûtons direkt vom heißen Rost. [Zum Rezept](#)

## Grillen mit Käse – 18 Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Rost



Grillkäse-Salat mit Pfirsich und Pesto

### Spinatsalat mit Grillgemüse und Halloumi

Liebst du Spinat auch so sehr? Mit Kartoffeln und Fischstäbchen oder Püree und Ei kann das grüne Gemüse einfach alles. Im Sommer muss es jedoch nicht immer etwas Deftiges sein, da passt so ein frischer Spinatsalat schon besser. Dazu buntes Grillgemüse und quietschender Halloumi und fertig ist ein 1A Low-Car-Sommersalat. [Zum Rezept](#)



Spinatsalat mit Grillgemüse und Halloumi

### Avocado-Mango-Salat mit Rucola und Mozzarella

Grün ist gesund! Oder zumindest grünes Obst und Gemüse, sagen alle Mamas immer. Ab und an hat Mutti ja gar nicht so unrecht, deshalb besteht dieses Salat aus Allerlei grünen Zutaten. Allerdings hat eine kleine Rebellion noch nie geschadet – sonnengelbe Mango und cremig-weicher Mozzarella machen das Grünzeug zu

einem exotischen Schüsselhighlight. [Zum Rezept](#)



Avocado-Mango-Salat mit Rucola und Mozzarella

### Nektarinen-Mais-Salat mit Feta

Dir gefällt das fruchtige Zusammenspiel aus buntem Obst und Gemüse? Dann kommt dieser Sommersalat genau richtig. Fruchtige Nektarinen gesellen sich zu süßem Mais, herzhaften Feta und herben Basilikum. Für das Dressing vereinen sich Schalotte, Rosmarin, Limette und Öl für den finalen Frischekick. [Zum Rezept](#)



Nektarinen-Mais-Salat mit Feta

## Käsige Hauptspeisen vom Grill

### Norddeutscher Grillkäse-Burger

Was darf auf einem norddeutschen Grillkäse-Burger nicht fehlen? Natürlich Krabben und heißer Grill- & Pfannenkäse vom Rost! Zusammen mit Rote-Bet-

# Grillen mit Käse – 18 Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Rost

-Hummus, Gurken-Salsa, Zwiebeln, Radieschen und kühlem Joghurtdressing stapelst du dir zwischen rustikalen Vollkorn-Buns ein Stück Norddeutschland auf den Teller. [Zum Rezept](#)



[Norddeutscher Grillkäse-Burger](#)

## Halloumi-Burger mit Grillgemüse

Hallo Halloumi! Der Kuhmilchkäse ist schon am Quietschen! Heute darf er sich zu gerillter Paprika und Aubergine auf ein Bett aus weichen Burger Buns legen. Das Saucen-Duo Ketchup und Mayo darf mal Zuhause bleiben und wird durch ein aromatisches Feigen-Olive-Relish ersetzt. Ein Grillburger, der jedes Veggie-Herz höherschlagen lässt. [Zum Rezept](#)



[Halloumi-Burger mit Grillgemüse](#)

## Grillkäse-Zucchini-Päckchen mit Pesto

Das beste an Päckchen? Das Auspacken. Besonders dann,

wenn innen drin ein ganz besonderer Gaumenschmaus darauf wartet verputzt zu werden. Bei diesem Schlemmerpaket kannst du neben dem herzhaften Grill- & Pfannenkäse mit Pesto, der im Inneren auf dich wartet, auch die zarte Hülle aus frischen Zucchini mit Genuss verspeisen. [Zum Rezept](#)



[Grillkäse-Zucchini-Päckchen mit Pesto](#)

## Hähnchenrollen mit Chili-Käse-Füllung vom Grill

Dir ist das simple Hähnchenbrustfilet vom Grill zu schnöde? Dann solltest du dringend eine mit Käse gefüllte Jalapeño darin einwickeln. Und dieses scharfe Käse-Fleisch-Päckchen wiederum mit Bacon umwickeln. Langweilig ist das garantiert nicht, dafür aber saftig-scharf – ein absolutes Grillvergnügen. [Zum Rezept](#)



[Hähnchenrollen mit Chili-Käse-Füllung vom Grill](#)

# Grillen mit Käse – 18 Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Rost

## Minipizzen mit Grillkäse vom Rost

Wer hat gesagt, dass du für Pizza immer einen Ofen brauchst? In der Grillsaison kommen die heißgeliebten Teigfladen neben Würstchen und Co. natürlich ebenfalls vom Rost. Zugunsten der Handlichkeit landen die Pizzen im Mini-Format über den Flammen und werden für volles Röstaroma mit Grillgemüse sowie vollmundigem Grill- & Pfannenkäse belegt. [Zum Rezept](#)



[Minipizzen mit Grillkäse](#)

## Grillpizza mit Zucchini und Ricotta

Pizza geht auch ohne Salami! Dafür aber mit grüner Zucchini, pikanten Frühlingszwiebeln, cremigem Ricotta und würzigem Pecorino. Aber auch bei dieser knusprigen Variante gilt wie beim Klassiker: nur mit einer extra Portion frischem Basilikum. [Zum Rezept](#)



[Grillpizza mit Zucchini und Ricotta](#)

## Käsige Desserts vom Grill

### Nektarinen vom Grill mit Frischkäse

Das Schöne am Sommer sind nicht nur die Sonne und die Wärme, sondern auch die ganzen frischen Früchte, die diese Jahreszeit versüßen. In einem Obstsalat kannst du sämtliche Früchte verarbeiten, die herrlich zusammen schmecken. Aber weißt du, was auch gut zusammenpasst? Nektarinen frisch vom Grill, gefüllt mit Frischkäse und mit blauen Heidelbeeren getoppt – unbedingt ausprobieren. [Zum Rezept](#)



[Nektarinen vom Grill mit Frischkäse](#)

### Gegrillte Ananas mit Frischkäsecreme

Bleiben wir doch bei den gegrillten Früchten. Jetzt wird es allerdings etwas tropischer und zwar mit gegrillter Ananas. Zu ihr gesellt sich ein großer Klecks erfrischende Zitronen-Basilikum-Frischkäsecreme und süßer Cranberrycrunch mit Haselnüssen. Ein Dessert, das allen Anforderungen gerecht wird – süß, cremig, knackig und jeder Bissen voll exotischem Urlaubsgefühl. [Zum Rezept](#)

## Grillen mit Käse – 18 Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts vom Rost



Gegrillte Ananas mit Frischkäsecreme

### Grillkäse mit süßen Beeren und Thymian

Der beste Abschluss für einen gelungenen Grillabend? Ein Dessert vom Rost. Für alle die es nicht allzu süß mögen kommt hier ein herzhaft-süßer Desserttraum, der sich nicht nur gewaschen, sondern auch gegrillt hat: Würziger Grill- & Pfannenkäse mit fruchtigen Beeren, rosa Pfeffer und Thymian. [Zum Rezept](#)



Grillkäse mit süßen Beeren und Thymian