

Grillkäse mit süßen Beeren und Thymian

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Marinieren kurz auf dem Grill, bevor du ihn mit **frischen Beeren**, rosa Pfeffer und Thymian in ein Backpapier einwickelst und im Anschluss kurz bei indirekter Hitze grillst. Wenn das mal nicht nach einem **würzig-fruchtigen Grilledessert** mit Nachschlagverlangen klingt...

- 1 -

Grill- & Pfannenkäse bestenfalls am Vortag, oder mindestens 2 Stunden vor dem Grillen marinieren: Rosmarin von den Zweigen zupfen. Mit Himbeeressig und Honig in einer Schüssel gut verrühren, Käse hinzugeben, sodass er komplett von der Mischung bedeckt ist. Abdecken und (über Nacht) kaltstellen.

Zutaten für 2 Portionen

Für den Käse

- 150 g RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur
- 10 Esslöffel Himbeeressig
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Zweige Rosmarin
- 100 g Blaubeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren
- 2 Zweige Thymian
- 2 Prisen rosa Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zweige Minze

Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne



- 2 -

Zur Nachspeise wird meist ein süßes **Dessert** oder als herzhafte Alternative, ein deftiges Käsebrett gereicht. Ich empfehle dir, das Ganze zu kombinieren. Mein Tipp: **Grillkäse mit süßen Beeren**. Selbst wenn du bisher kein Fan von der Kombi aus süß und herzhaft warst - nach einem Bissen von diesem Käse wirst du einer.

Röste den RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Natur nach dem

Grill vorheizen. Grill- & Pfannenkäse aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen auf dem heißen Grillrost ca. 6 Minuten grillen, dabei hin und wieder wenden.

Grillkäse mit süßen Beeren und Thymian



- 3 -

Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen. Gegrillten Käse auf ein Stück Backpapier geben, mit Beeren garnieren, mit rosa Pfeffer und Thymian würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Backpapier als Päckchen zusammenfalten, mit hitzebeständigen Küchengarn verschließen und auf dem heißen Grillrost ca. 10 Minuten am Rand bei indirekter Hitze grillen.



- 4 -

Zum Servieren Grill- & Pfannenkäse aus dem Backpapier heben, mit Minze und Zitronenschale garnieren.