

Grillkäse-Spieße mit Spargel und Chutney

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Grill oder Grillpfanne
Grillspieße (aus Metall)

Hast du schon mal Spieße gegrillt? Ich meine nicht die klassischen **Grillspieße** mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Paprika und Pilzen oder Tomaten. Ich denke da eher an eine Beilage zum Fleisch oder einfach eine vegetarische Alternative: **Grillkäse-Spieße mit grünem Spargel und Ciabatta**.

Und weil jeder Brutzelfan weiß, dass Grillen erst so richtig Spaß macht, wenn Knoblauch im Spiel ist, wird der scharfe **RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Chili** erst in Knoblauchöl mariniert, bevor er auf dem heißen Rost landet. Da auf den heißen Spießen bereits Brot vorhanden ist, fehlt nur noch ein Klecks fruchtig-scharfes **Rhabarber-Zwiebel-Chutney** zum Dippen.

Zutaten für 8 Spieße

Für das Chutney

250 g Rhabarber
1 Zwiebel
1 kleine, rote Chilischote
50 g Rosinen
1/2 Teelöffel Senfkörner
1/4 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel geriebener Ingwer
1 Prise(n) Cayennepfeffer
60 ml Essig
180 g Zucker
Salz, Pfeffer

Für die Spieße

150 g RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Chili
100 ml Sonnenblumenöl
2 Knoblauchzehen
1 Bund grüner Spargel
1/2 Bio-Zitrone
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Honig
Salz, Pfeffer
1/2 Ciabatta
1/2 Bund Petersilie

Besonderes Zubehör

- 1 -

Chutney bestenfalls am Vortag zubereiten: Rhabarber putzen und Enden abschneiden. Äußere Haut mit ihren harten Fäden vorsichtig von den Stangen abziehen. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken.

- 2 -

Rhabarber, Zwiebeln, Chili, Rosinen, Senfkörner, Zimt, Ingwer, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Essig in einem Topf aufkochen. Zucker unterrühren, alles bei niedriger Hitze unter Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis eine schöne kompottartige Konsistenz erreicht ist. Chutney heiß in sterile Einmachgläser füllen, sofort luftdicht verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Grillkäse-Spieße mit Spargel und Chutney



- 3 -

Grill- & Pfannenkäse ebenfalls am Vortag oder mindestens 2 Stunden vor dem Grillen marinieren: Käse in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen schälen, fein hacken und zusammen mit Sonnenblumenöl über den Käse in die Schüssel gießen, sodass alle Käsestücke bedeckt sind. Alles vermengen, abdecken und (über Nacht) kaltstellen.



- 4 -

Für die Spieße holzige Spargelenden abschneiden und die Stangen in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden. Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen. Olivenöl, Honig und die Hälfte des Zitronensafts miteinander verrühren, Spargelstücke mit Zitronenöl vermengen. Ciabatta in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Spargel, Grill- & Pfannenkäse und Ciabatta im Wechsel auf die Spieße stecken.



- 5 -

Grill vorheizen. Spieße 6-10 Minuten auf dem heißen Rost grillen, bis Grillstreifen entstehen, dabei gelegentlich wenden. Spieße mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft würzen, mit Petersilie und Zitronenabrieb garnieren und mit Chutney servieren.