

Grillkäse-Zucchini-Päckchen mit Pesto

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Päckchen

Für das Pesto

20 g Haselnüsse
20 g Walnüsse
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Petersilie
4 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Pecorino, gerieben
1 Esslöffel Limettensaft

Für die Päckchen

150 g RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Kräuter
2 Zucchini

Zum Servieren

1 Esslöffel Kürbiskerne
1 Esslöffel Mandeln
2 Scheiben Graubrot
2 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe

Besonderes Zubehör

Grill oder Grillpfanne

Jeder Foodie liebt es, Brot zu rösten, nachdem er es vorher mit reichlich Olivenöl beträufelt hat, um es danach mit Knoblauch einzureiben. Du erkennst dich wieder? Dann fehlt dir zum Genussglück nur noch eins: kleine **Grillkäse-Zucchini-Päckchen**. Die bastelst du aus **RÜCKER Grill- & Pfannenkäse Kräuter**, den du liebevoll in selbstgemachtes **Kräuter-Nuss-Pesto** und frische **Zucchini** einpackst. Zum Schluss auf dem Grill noch rundherum knusprig brutzeln und zusammen mit dem **Knoblauchbrot** genießen.

- 1 -

Für das Pesto Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Hasel- und Walnüsse auf ein Backblech geben und 10

Minuten im heißen Ofen rösten. Kurz abkühlen lassen und Nüsse auf ein Küchenhandtuch geben. Tuch zusammenfalten und Nüsse mit den Händen aneinander reiben, sodass sich die braune Haut ablöst.

- 2 -

Hasel- und Walnüsse grob hacken, Pecorino reiben, Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Petersilie und Basilikum von den Stielen zupfen. Alles zusammen mit Olivenöl und Limettensaft zu einem feinen Pesto mixen und mit Salz abschmecken.

- 3 -

Zucchini waschen, putzen und mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Grill- & Pfannenkäse halbieren, mit Pesto bestreichen, über Kreuz mit Zucchinischeiben umwickeln und mit einem Spieß fixieren. Brotscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln. Grill vorheizen und Käsepäckchen 8-10 Minuten auf dem heißen Rost grillen, dabei hin und wieder wenden. Brot ebenfalls von beiden Seiten auf dem Grill rösten, bis Grillstreifen entstehen.

- 4 -

Kürbiskerne und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Knoblauch schälen, Zehe halbieren. Gegrillte Brotscheiben von beiden Seiten mit Knoblauch einreiben. Kerne und Mandeln zusammen mit restlichem Pesto über die Käse-Päckchen geben und mit Knoblauchbrot servieren.

Grillkäse-Zucchini-Päckchen mit Pesto

