

Dauer: Schnell

Kategorie: Vegetarisch

Saison: Ganzjährig Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Sonja Schnöll

Zutaten

400 G	Grillkäse
2 EL	Öl
1 TL	Honig
1 KLEINE	Konblauchzehe, fein gehackt
1 EL	frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie)
	Pfeffer
	optional: etwas Chili oder Paprikapulver

Zubereitung

1. Grillkäse in Scheiben schneiden. Nicht zu dünn schneiden, sonst wird er schnell trocken.
2. Öl, Honig, Zitronensaft, Knoblauch, Kräuter und Pfeffer verrühren.
3. Den Käse mit der Marinade bestreichen und kurz ziehen lassen.
4. Auf dem heißen Grill von beiden Seiten grillen, bis der Käse goldbraune Grillstreifen bekommt.
5. Sofort servieren – am besten mit Grillgemüse, Salat, Erdäpfeln oder einem frischen Dip.

Grillkäse ist eine unkomplizierte Alternative zu Fleisch und bringt Abwechslung auf den Rost. Besonders gut eignen sich Halloumi, würziger Schnittkäse oder spezielle Grillkäse-Sorten, die beim Erhitzen nicht zerfließen. Außen darf der Käse schön goldbraun werden, innen bleibt er weich und aromatisch. Dazu passen frische Kräuter, Honig-Senf-Sauce, Preiselbeer-Curryketchup, Grillgemüse, Erdäpfel oder ein knackiger Sommersalat.

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.

Tipp: Grillkäse nicht zu lange am Rost lassen. Sobald er außen Farbe hat, runternehmen – sonst wird er zäh. Besonders gut passt dazu eine frische Joghurt-Kräuter-Sauce oder Honig-Senf-Sauce mit Dill.