

Gegrillter Schafskäse (für 2 Portionen)

Zutaten:

8 getrocknete Tomaten
½ Chilischote ohne Samen
1 Zweig Thymian, abgestreift
2 Zweige Rosmarin, abgestreift
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl
200 g Schafkäse
2 Bogen Alufolie

So geht's:

Getrocknete Tomaten, Chili, Thymian, Rosmarin und Knoblauch hacken. Zwiebel in Streifen schneiden und mit Olivenöl zu einer Marinade vermischen. Schafkäse in zwei Portionen schneiden und jede Scheibe auf Alufolie legen. Marinade darauf verteilen. Alufolie einschlagen. Bei mäßiger Hitze 5–10 Minuten von beiden Seiten grillen.

Guten Appetit!