



## MEIN GENUSS



### Schafskäse Gemüsepackchen



#### It's a match!

It's a match! Der Barbecue Louisiana Rub eignet sich nur für Fleisch? Von wegen! Dieser Rub verfeinert auch leckeren Grillkäse!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Alufolien mit Öl bepinseln. Schafskäse in 8, gleich große Stücke schneiden und auf die Folien legen.
- 2 Tomaten und Zucchini waschen. Tomaten vierteln und Zucchini in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen fein hacken und mit Tomaten, Zucchini und dem zuvor gemörserten **Louisiana-Rub** aus dem **Gewürzset Barbecue** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Diese Mischung nun als Marinade auf den Schafskäse geben. Danach die Alufolie verschließen und kleine Schafskäse Gemüsepackchen daraus machen.
- 4 Diese Päckchen nun für ca. 10 Minuten auf den Grill legen. Danach kannst du den fertigen Grillkäse heiß servieren. Als Beilage empfehlen wir Ciabatta mit Oliven oder getrockneten Tomaten.

### Zutaten

400 g Schafskäse  
8 Cocktailtomaten  
1 Zucchini  
4 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
1 TL Barbecue Louisiana-Rub  
Gewürzsalz  
8 Stück Alufolie oder andere grillgeeignete Alternativen  
Bratöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.