



Cheesy BBQ

2 PERSONEN



CA. 25 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

- 200 g Spargel
- 150 g Kirschtomaten
- 2 große Champignons
- 50 g Oliven
- 1 Avocado
- 1 Stück Bayernland Balkankäse
- 60 g Bayernland Farmi Frischkäse Kräuter
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spargel, Champignons und Tomaten waschen.
2. Avocado schälen und halbieren. Oliven entsteinen.
3. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einer feuerfesten Schale 5 Minuten von jeder Seite grillen.
4. Champignons und Avocado mit Kräuter-Frischkäse befüllen.
5. Das Gemüse mit den Oliven schön anrichten.
6. Den Balkankäse in mundgerechte Stücke schneiden, Olivenöl darüber träufeln, in Alufolie verpacken und etwa 15 Minuten grillen.
7. Danach sofort warm servieren.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.BUDDYDINNER.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV