

3

# GRILLKÄSE AUF SOMMERSALAT MIT OFENFRISCHEM BAGUETTE

Nährwertangaben pro Person

Kohlenhydrate in g	Fett in g	Eiweiss in g	Energie in kcal
--------------------	-----------	--------------	-----------------

45	48	35	734
----	----	----	-----



Zubereitungszeit: ca. 20 Min. Servierfertig: ca. 40 Min.



Feedback teilen:



Ruf uns einfach kostenlos an unter 0800 723 7809

Schreibe eine E-Mail an [feedback@kochabo.de](mailto:feedback@kochabo.de)

Bewerte unsere Rezepte jede Woche auf [facebook.com/kochabo.de](https://facebook.com/kochabo.de)



ZUTATEN	2 Personen	4 Personen
Grillkäse	ca. 250 g	ca. 500 g
Paprikapulver	1 EL	2 EL
Kopfsalat	½ Stk.	1 Stk.
Tomaten	2 Stk.	4 Stk.
Salatgurke	½ Stk.	1 Stk.
rote Zwiebel	1 Stk.	2 Stk.
gelbe Paprika	1 Stk.	2 Stk.
Aufbackbaguette	1 Stk.	2 Stk.
Öl	1 EL	2 EL
Olivenöl (Grillkäse)	1 EL	2 EL
Olivenöl	3 EL	6 EL
Balsamicoessig	2 EL	4 EL
Salz, Pfeffer	Prise	Prise

**1** Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **Tomaten** waschen, Stielansätze keilförmig entfernen und **Tomaten** vierteln. **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. **Paprika** waschen, vierteln, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Salatgurke** waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Alles in eine große Salatschüssel geben.

**2** **Baguette** in den Ofen geben und laut Packungsanleitung aufbacken. **Salat** waschen, trockenschleudern und zu den anderen Zutaten in die große Salatschüssel geben. Aus **Olivenöl**, **Essig**, **Salz** und **Pfeffer** eine Marinade erstellen und **Salat** damit marinieren.

**3** **Grillkäse** evtl. waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. **Grillkäsescheiben** beidseitig mit **Olivenöl** einpinseln und **Paprikapulver** darüber streuen. Öl in einer Pfanne erhitzen (am besten in einer Grillpfanne) und **Grillkäse** rundum knusprig backen (ca. 2-3 Minuten).

**4** **Salat** gleichmäßig auf tiefen Tellern anrichten, **Grillkäse** darüber geben und mit dem ofenfrischem **Baguette** servieren.

