



## Gegrillter Weichkäse mit Joghurt-Minz-Dip

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

|          |                       |          |                  |
|----------|-----------------------|----------|------------------|
| 800 g    | Ömür Käse in Salzlake | 2        | rote Zwiebeln    |
| 2        | Knoblauchzehen        | 3        | Strauchtomaten   |
| 1/2 Bund | Thymian               | 1/2 Bund | Rosmarin         |
|          | Olivenöl              |          | Alufolie         |
| 350 g    | Naturjoghurt          | 1        | Limette          |
| 1/2 Bund | Minze                 |          | Salz und Pfeffer |

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Käse auf ein großes Stück Alufolie legen und mit dem Kräuteröl marinieren.
3. Zwiebeln in grobe Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomaten zum Käse geben.
4. Nun die Alufolie zu einer Tasche verschließen. Die Tasche für 3-5 Minuten auf den Grill legen oder bei 250 Grad C Oberhitze für 3 Minuten im Ofen grillen.
5. Joghurt, Limettensaft und gehackte Minze zu einem Dip rühren. Mit einen Schuss Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.