



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.