

Hähnchen Spieß mit CREMOSO AL TARTUFO MARINADE

Zutaten für 2 Feinschmecker:

- 100g Rinde vom Cremoso al Tartufo
- 150 - 200ml Olivenöl kalt gepresst
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1/2 Zwiebel (fein geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- Kräuter der Provence
- 1/2 TL milder Pfeffer
- 1/4 TL Worcestersauße
- 50ml heller Balsamico Essig

- 250g Hähnchenfleisch
- 1 Zwiebel
- 4 Holzspieße

Zubereitung:

Olivenöl in einen Messbecher geben. Die Rinde des Cremoso al Tartufo klein schneiden und dazu geben. Die restlichen Zutaten auch mit in den Messbecher geben und alles mit einem Stabmixer so lange mixen, bis die Marinade eine cremige Konsistenz bekommt.

Hähnchen in längliche Streifen schneiden.

Die Zwiebel so schneiden, dass sie gut geeignet zum Aufspießen ist. Hähnchen und Zwiebel im Wechsel aufspießen. Die fertigen Spieße nun mit der Marinade bepinseln und ca. 15 Minuten einziehen lassen. Die Spieße auf dem Grill von allen Seiten schön braten und immer wieder mit der Marinade einpinseln, bis die Spieße gar sind.



Gioiella SCAMORZA



Gioiella **Scamorza Grissini**
italienischer Pasta Fila Käse Stangen, geräuchert, 45% Fett i.Tr.,
Ideal zum Grillen, 250-g-Packung

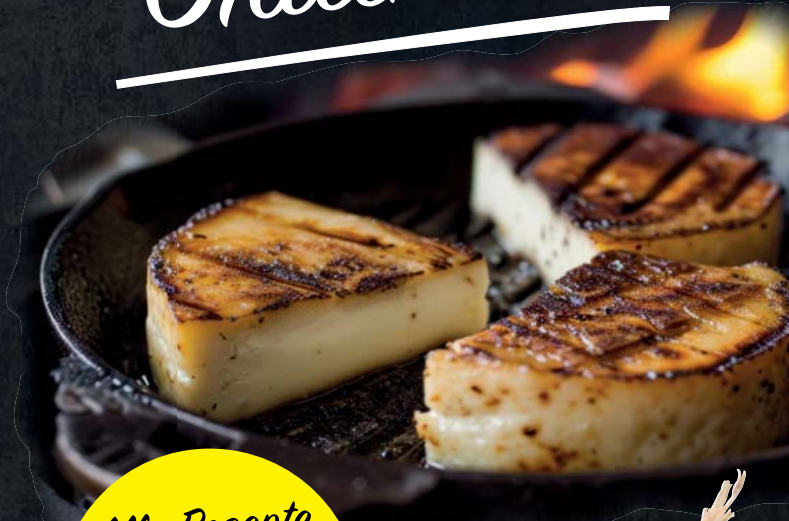
Gioiella **Scamorza Schiacciattina**
italienische Pasta Fila Käse Patties, geräuchert, 45% Fett i.Tr.,
Ideal zum Grillen, 250-g-Packung

Gioiella **Scamorza Tondina**
italienische Pasta Fila Käse Minis,
geräuchert, 45% Fett i.Tr.,
Ideal zum Grillen,
250-g-Packung

Weitere
Artikel für Ihr
Grillerlebnis
FINDEN SIE IM
KÜHLREGAL!



REZEPTE Grillkäse



Alle Rezepte
unter
[cittimarkt.de/
grillkäse](http://cittimarkt.de/grillkäse)



CITTI

Markt der
Lebensfreude

Eingewickelter Picandou AUF DEM GRILL

Zutaten für 4 Feinschmecker:

- Zucchini
- 4 Picandou l'Original
- Grobes Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Zucchini in lange Scheiben schneiden und für 2 Min in Salzwasser kochen. Dann abkühlen lassen. Zwei Zucchini-Streifen nebeneinander und zwei überkreuz darüber legen.

Picandou mit den Zucchini Streifen einwickeln und auf den Grill legen. Den Vorgang mit den anderen 3 Picandou Talern wiederholen. Auf der Plancha oder dem Grill einige Minuten auf jeder Seite grillen. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen.



Ei in der Tomate mit fein schmelzendem FROMAGER D'AFFINOIS 60%

Zutaten für 4 Feinschmecker:

- 120g Fromager d'Affinois 60%
- 4 große Tomaten
- 4 große Bio-Eier,
- 4 dünne Scheiben Räucherspeck
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Den Grill auf 200°C vorheizen.

Deckel von den Tomaten abschneiden. Mit einem Löffel aushöhlen. Das Innere der Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Speckscheiben auf dem Plancha-Grill braten.

Die Tomaten in eine Gratin-Form setzen und große Käsewürfel in die Tomaten legen. Für jede Tomate 1 Ei aufschlagen und hineingleiten lassen. Die Deckel wieder auf die Tomaten setzen. Die Gratin-Form auf den Grill stellen, den Deckel des Grills schließen und 8 bis 9 Minuten backen lassen.

Heiß servieren, dazu geröstetes Landbrot.

Wenn Sie kleinere Tomaten und Wachteleier verwenden, gelingen leckere Häppchen für einen sommerlichen Aperitif.



Papillote mit Fromager d'Affinois 60% UND GEGRILTEM GEMÜSE

Zutaten für 4 Feinschmecker:

- 200g Fromager d'Affinois 60%
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 10cl Olivenöl
- 1 Prise Kräuter der Provence
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Plancha-Grill auf 240 °C vorheizen. Das Gemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Grill mit Olivenöl einreiben und das in Stücke geschnittene Gemüse grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch dazugeben. Bis $\frac{3}{4}$ garen. Alles vom Grill nehmen und die Temperatur auf 170 °C senken.

Das gegrillte Gemüse auf Alufolie oder Backpapier legen. Ein Stück Käse darauf legen, mit Kräutern der Provence bestreuen. Das Backpapier schließen und auf dem Plancha-Grill 5 bis 6 Minuten weiter garen.

Die Gemüse-Papillote öffnen und heiß servieren, zu einem Salat oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

