

Zitronen-Thymian-Grillkäse

CAPURSO-REZEPT-IDEE | FÜR 2 PERSONEN | DAUER: CA. 1,5 STD.

Zutaten

250 g Grillkäse
1 Bio-Zitrone (Saft & Abrieb)
3-4 Stiele frischer Thymian
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl



alle Rezepte
auch online –
mit Portionen-
Rechner

Zubereitung

1 Marinade: Olivenöl mit gezupften Thymianblättchen, Zitronenschale, 1 bis 2 Esslöffel Zitronensaft und gepresstem Knoblauch verrühren. Mit Pfeffer würzen.

2 Vorbereiten: Den Käse nach Belieben halbieren oder in Scheiben schneiden und in der Marinade wenden.

3 Ruhen: Für intensiven Geschmack mindestens 1 Stunde kalt stellen.

4 Grillen/Braten: In einer heißen Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun garen.

Tipp

Ein Genuss mit knusprigem Baguette von unserer Backstation oder mit frischen sommerlichen Blattsalaten.

