

# Gegrillter Ziegenkäse



## Zutaten für vier Personen:

eine Rolle Ziegenkäse,  
ca. 200 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alufolie

1. Ziegenkäse einige  
Stunden bei Zimmertempe-  
ratur lagern.

2. Längs durchschneiden  
und die Schnittflächen leicht  
salzen und pfeffern. Käse  
wieder zusammensetzen  
und stramm in Alufolie  
wickeln.

3. Auf einem Elektrogrill ca.  
20-25 Minuten grillen, dabei  
immer wieder drehen.

## Hinweise:

Das Foto zeigt das Original  
bei einem Grillfest.

Wer keinen Elektrogrill hat,  
nimmt ersatzweise eine  
Grillpfanne.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5  
min, Gesamtzeit ca. 30  
min, Nachspeisen, Käse,  
mediterran

Rezeptanregung: Roland und  
Ingeborg P., 10.08.2008  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023