



SOMMERLICHE GRILL KÄSEGENUSS LOADED FRIES MIT SALSA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Dosentomaten, Zwiebel, Jalapeños, Petersilie und Knoblauch in einen Mixer geben und fünf Sekunden lang pürieren.
2. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen und die Salsa erneut pürieren.
3. Alpenhain Grill Käsegenuss Natur in dünne, etwa 1 cm breite Streifen schneiden und nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Alpenhain Grill Käsegenuss Natur in einem mit Backpapier ausgelegten Körbchen anrichten.
5. Romanasalat schneiden. Alpenhain Grill Käsegenuss Natur mit Pommes, Salat und Kichererbsen garnieren und mit Salsa beträufeln.



ZUTATEN

4

400 g	Dosentomaten
1	Zwiebel, rot
2	Jalapeños
1 Bund	Petersilie, gehackt
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Zucker
	Zitronensaft
2 Stück	Alpenhain Grill Käsegenuss Natur (à 75g)
2	Romanasalatblätter
100 g	Kichererbsen