



GRILL KÄSEGENUSS-MANGO-SPIESSE & TOMATEN MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Für die gefüllten Tomaten mit Alpenhain Camembert Creme

Natur: Die großen Tomaten quer halbieren, das Fruchtfleisch auskratzen und die Hälften mit jeweils einem halben Becher Alpenhain Camembert Creme Natur füllen.

2. Eine Knoblauchzehe fein hacken, gleichmäßig auf die Camembert-Füllungen verteilen und mit dem Stiel eines Löffels hineindrücken.

3. Den Grill auf ca. 200° C vorheizen und die Tomatenhälften in dem indirekten Bereich garen.

4. Sobald die Alpenhain Camembert Creme-Füllung von innen heiß ist und die Tomaten beginnen weich zu werden, sind diese fertig gegart.

5. Unmittelbar vor dem Servieren mit Rosmarin, Thymian und Pinienkernen versehen.

6. Für die Mango-Curry-Sauce: Das restliche Mango-Fruchtfleisch der Grill-Spieße sehr klein schneiden und mit der gewürfelten 1/4 Zwiebel, 1-2 TL Curry, 1/2 TL Meersalz und 1-2 TL Honig zum Schmand geben.

7. Alles gut verrühren und mit dem Saft einer Zitrone und ggf. weiterem Honig und Meersalz abschmecken.

8. Zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

9. Für die Grill Käsegenuss-Mango-Spieße: Den Alpenhain Grill Käsegenuss Natur nach Packungsanweisung zubereiten.

10. Zwei dicke Scheiben der Mango entlang des Steins schneiden, schälen, ebenfalls vierteln und zusammen mit dem Alpenhain Grill Käsegenuss Natur abwechselnd auf die Holzspieße stecken.

11. Die Mango- und Alpenhain Grill Käsegenuss Natur Stücke durch Zuhilfenahme eines Silikonpinsels mit Honig bestreichen.

12. Die Grill Käsegenuss-Mango-Spieße auf dem Warmhalterost des auf ca. 200° C vorgeheizten Grills legen und bei geschlossenem Deckel erwärmen.

13. Die Grill Käsegenuss-Mango-Spieße auf den heißen gusseisernen Grillrost legen und Röstaromen annehmen lassen.

14. Die Grill Käsegenuss-Mango-Spieße auf Rucola drapieren und kurz vor dem Servieren mit Balsamico beträufeln.



ZUTATEN

4

Für die gefüllten Tomaten mit Camembert Creme

2	Tomaten, groß
250 g	Alpenhain Camembert Creme Natur
1	Knoblauchzehe
	Rosmarin, frisch
	Thymian, frisch
	Pinienkerne

Für die Mango-Curry-Sauce

	restliches Mango-Fruchtfleisch der Grill-Spieße
1/4	Zwiebel
2 TL	Curry
1/2 TL	Meersalz
1-2 TL	Honig
200 g	Schmand
1	Zitrone (Saft)

Für die Grill Käsegenuss-Mango-Spieße

300 g	Alpenhain Grill Käsegenuss Natur
1	Mango
1 TL	Honig
	Rucola
	Balsamico