



BACK-HIRTENKÄSE MIT GEGRILTEM GEMÜSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Die Auberginen und Zucchini in Scheiben, die Paprika in Stücke schneiden und Cocktailtomaten halbieren.
2. Gemüse in Olivenöl mit Kräutern, Salz und Pfeffer ca. 30 Minuten marinieren, anschließend grillen.
3. Das Gemüse und den nach Verpackungsanleitung zubereiteten Alpenhain Back-Hirtenkäse mit dem Tsatsiki servieren



ZUTATEN

10

3 kg	Auberginen
500 g	Zucchini
500 g	bunte Paprika
150 g	Cocktailtomaten
200 g	Olivenöl
	Kräuter der Provence
	Salz
	Pfeffer
20 Stück	Alpenhain TK Back-Hirtenkäse
250 g	Tsatsiki