



## Grill Käse-Steak mit Ofenkartoffeln



*Zubereitung  
Grill / Pfanne:  
Käse aus der Folie  
nehmen und  
ca. 3 - 5 Minuten je  
Seite grillen oder in  
einer beschichteten  
Pfanne braten.  
Dabei mehrfach  
wenden, bis die  
gewünschte  
Bräunung erreicht  
ist.*

### Zutaten:

- 2 St. Grill Käse-Steak Kräuter
- 2 St. Grill Käse-Steak Paprika
- 420 g große mehlig kochende Kartoffeln (2 St)
- 250 g Kräuterdip
- 20 g Karottenstreifen
- 60 g Blattsalate
- 100 g Salatdressing
- 20 g Olivenöl
- 2 St. Thymian, Salz

### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und im kochendem Salzwasser 10 Min. vorkochen.
2. Abgießen und leicht abkühlen lassen.
3. Alufolie (15x15 cm) ausbreiten und die Kartoffeln jeweils in die Mitte legen.
4. Jetzt mit Olivenöl beträufeln und mit Thymian und einer Prise Salz bestreuen.
5. Folie um die Kartoffeln wickeln und diese im Ofen bei 250°C (Umluft 230°C), 20-25 Min. garen.
6. Dann die Kartoffeln auspacken und kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden und leicht aufdrücken.
7. Jetzt den Kräuterdip darauf geben.
8. Salat putzen, waschen und trocknen.
9. Die geschälten Karotten in Streifen schneiden.
10. Zusätzlich das Grill Käse-Steak nach Anleitung zubereiten.
11. Alles auf Tellern arrangieren und servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet