MARLEY SPOON



Grillkäsespieße mit doppelt Käse

mit Ofenkartoffeln und Tzatziki

20-30min 6 Portionen

Wir lieben fein-salzigen Grillkäse, der beim Kauen so herrlich zwischen den Zähnen quietscht. Wie der Name schon sagt: Er eignet sich hervorragend zum Grillen, er kann aber auch genauso gut in der Pfanne gebraten werden. Heute servierst du ihn in der doppelten Portion mit knusprigen Kartoffeln und einem erfrischenden Tzatziki.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Gurken
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Joghurt [1]
- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1.2kg Grillkäse [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backbleche und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 24 Schaschlikspieße

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

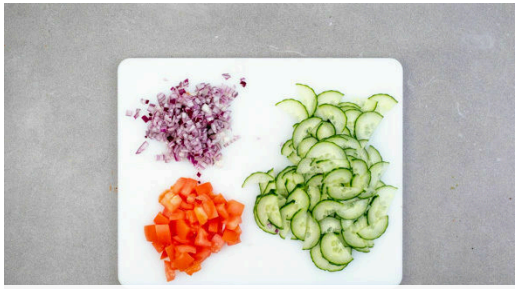
Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1213kcal, Fett 87.2g, Kohlenhydrate 53.6g, Eiweiß 55.1g



1. Tzatziki zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **¼ der Gurken** grob reiben und leicht auspressen. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** auspressen. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** und den **Gurken** verrühren und mit **Zitronensaft**, **-schale**, Salz und **Dill** würzen. Das **Tzatziki** bis zum Servieren ziehen lassen.



2. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **restlichen Gurken** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



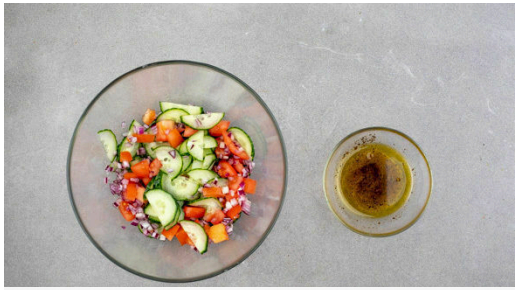
3. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und mit 3EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und im Ofen 20–25Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Käse braten

Den **Grillkäse** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Käsewürfel** auf 24 Schaschlikspieße ziehen und in zwei großen beschichteten Pfannen in drei Durchgängen mit jeweils 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Es sollten deutliche Röstspuren zu sehen sein. **Tipp:** Wenn es schneller gehen soll, ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



5. Salat zubereiten

3EL Olivenöl mit 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Tomaten**, den **Gurkenscheiben** und den **Zwiebeln** vermengen. **Tipp:** Wer keine **rohen Zwiebeln** mag, kann diese vorher in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 2EL Wasser 2–3Min. andünsten.



6. Anrichten und servieren

Die **Grillkäsespieße** mit den **Kartoffeln** anrichten und mit dem **Tzatziki** garniert servieren. Den **Salat** und das **restliche Tzatziki** dazu reichen.