



Gegrillter Original Allgäuer St.Mang Limburger

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g (2x200 g) St.Mang
- Limburger Rahm
- 2 EL Olivenöl
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 Rosmarinzwige
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Vier ca. 20 cm lange Stücke Backpapier oder Alufolie mit Olivenöl bepinseln.
2. St.Mang Original Allgäuer Rahm Limburger der Länge nach halbieren und locker in das Backpapier bzw. in die Folie wickeln.
3. Tomaten würfeln, Knoblauch schälen.
4. Rosmarinnadeln abstreifen und zusammen mit dem Knoblauch hacken. Mit Tomaten und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Limburger auf einem Grill mit Deckel bei indirekter Hitze 3-6 Minuten grillen, bis der Käse zu zerlaufen beginnt.
6. Die Tomaten-Kräuter Mischung auf dem gegrillten Käse anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwertangaben pro Portion ca.

1620,3 kJ, 387 kcal. E 21 g, F 32,6 g, KH 2,9 g

Weitere Rezepte unter st-mang.com