

# Grillkäse VARIATIONEN

## Das brauchst Du:

Ziegenkäse-Pfandl:

150 g **EDELZIEGE**, 1 EL Walnusskerne, 1 EL **BIENENHONIG**

Zillertaler Genusspfandl:

200 g **BERGKÄSE**, 5 Scheiben Bauchspeck, Pfeffer, Schnittlauch

3 Käse hoch:

300 g **KÄSETRIO**, frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum) nach Belieben Cocktailtomaten, Oliven oder Silberzwiebel, Pfeffer, Olivenöl und Chilipulver nach Belieben; etwas Alufolie

Grillschätze:

jeweils 100 g vom unseren Genuss-Erlebnissen aus Heumilch:

**BÄRLAUCH-ERLEBNIS, PESTO-ERLEBNIS & TRÜFFEL-ERLEBNIS**

etwas Alufolie

## So machst Du's:

Für das Ziegenkäse-Pfandl schnappst Du Dir eine kleine Grillpfanne oder eine Raclettepfanne und legst den Ziegenkäse hinein. Dann klein gehackte Walnusskerne drüberstreuen und mit dem Bienenhonig garnieren. Dann ab auf den Grill, bis die Edelziege weich ist.

Beim Genusspfandl auf Zillertaler Art startest Du mit den Speckscheiben. Einfach in die Pfanne schichten und den Bergkäse darauf platzieren. Mit Pfeffer und Schnittlauch verfeinern. Ab auf den Grill und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Genuss-Erlebnisse aus Heumilch



🕒 10 min.

👩‍🍳 leicht

👤 4



Für die „3 Käse hoch“ Variation legst Du alle 3 Heumilchkäsesorten einzeln auf ein Stück Alufolie, sodass Du diese vollständig einpacken kannst. Nach Lust und Laune kannst Du nun frische Kräuter, Tomaten, Oliven oder Silberzwiebeln dazugeben. Mit etwas Pfeffer würzen und komplett in der Alufolie einpacken. So kannst Du die Päckchen auch direkt auf den Grillrost geben und für kurze Zeit mit grillen.

Unsere Genuss-Erlebnisse aus Heumilch brauchen gar nicht viel Topping, da sie ja alle 3 bereits mit unterschiedlichen Zutaten verfeinert sind. Pack' diese auch einzeln in Alufolie ein und lasse sie auf dem Grill etwas schmelzen und warm werden. MMMMH! Perfekt zum Eintauchen von Gemüse à la Fondue zum Beispiel.

