

# gegrillte Schafskäse bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

2 Packungen Schafskäse, ca 4-6 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Alufolie.

## **Die Vorbereitungen:**

Den Schafskäse aus der Packung nehmen und etwas abtropfen lassen.

Die Alufolie zurechtschneiden: der Schafskäse soll hierin eingewickelt werden, also empfehle ich, die Breite des Schafskäses mal 2 und die Länge mal 3 oder besser noch 4 zu nehmen.

## **Die Zubereitung:**

Die Alufolienblätter mit der glänzenden Seite nach unten hinlegen und in der jeweiligen Mitte je ein Schafskäse legen. Der Käse salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestäuben. Das Olivenöl übertröpfeln.

Den Käse als Päckchen einpacken und auf den warmen Grill legen. Nach ca. 10 Minuten auf jede Seite ist er fertig.

Natürlich kann man ihn sich so würzen wie man es möchte: Kräuter, Aceto Balsamico, Chili, ...