

# ZUBEREITUNG GRILLKÄSE:



## **Käse vom Grill:**

Grillkäse aus der Folie nehmen, in die Aluschale legen und je nach Bräunungswunsch grillen!

## **Käse aus dem Ofen:**

Grillkäse aus der Folie nehmen, in die Aluschale legen und je nach Bräunungswunsch ca. 5 Minuten grillen.



## **Tipp: Grillkäse auf Gemüsebett**

In eine Auflaufform Gemüse der Saison schichten, würzen, den Grillkäse darauflegen und das Ganze im Ofen bei 220°C Ober-Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.

**Guten Appetit wünscht  
Belinda vom Hechelhof!**



### **<HECHELHOF>**

Familie Schwarz-Wittigslager

Hechelbach 6

91619 Obernzenn

[hof.sw2021@gmail.com](mailto:hof.sw2021@gmail.com)

[www.hechelhof.de](http://www.hechelhof.de)

Tel.: 09107/924699

Mobil: 0175/8643841