



Panierte Tilsiter-Streifen mit Salat oder mit Grillgemüse

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Käsestreifen

1. Tilsiter in Streifen schneiden, 2 cm breit, 5 mm dick
2. Mit Weisswein beträufeln und würzen
3. Tilsiter-Streifen in Mehl und Ei wenden und panieren, gut anklopfen
4. Tilsiter-Streifen in Alufolie packen
5. Ca. 8 bis 10 Minuten grillieren (nur indirekt, keine direkte Glut)

Grillgemüse

1. Auberginen und Zucchini in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, salzen, kurz stehen lassen
2. Den entstandenen Saft von den Auberginen und Zucchini abtupfen
3. Knoblauchzehe pressen, frische Kräuter hacken und mit Honig und Olivenöl mischen, nach Belieben salzen und pfeffern
4. Marinade auf die vorbereiteten Auberginen und Zucchini verteilen und ein paar Minuten ziehen lassen
5. Auberginen und Zucchini in einer hitzebeständigen Schale 8 bis 12 Minuten grillen

Gemüse und Käse vom Grill nehmen, anrichten und je nach Wunsch mit frischen Kräutern dekorieren.

Tipp: In die Panade Kreuzkümmel, Chiliflocken und etwas Thymian und Oregano mischen, so bekommen die panierten Käsestreifen etwas mehr Pfiff.

Zutaten

Käsestreifen

Tilsiter mild	500 g
Weisswein	2 EL
Paprika	Wenig
Mehl	Wenig
Eier	2
Paniermehl	50 g

Gemüse

Aubergine	1
Zucchini	1 – 2
Honig	1 EL
Olivenöl	1 EL
Salz	Wenig
Pfeffer	Wenig
Knoblauchzehe	1
Frische Kräuter nach Wahl (Oregano, Basilikum, Thymian)	