

Alpen-Grillkäse-Päckchen – Nomad Tags

Vegetarisches Camping-Grillrezept mit Kräuterbutter

Zutaten

2–3 Stücke Grillkäse (Halloumi oder Alpen-Grillkäse)
1 Zucchini
1 Paprika
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer
Frische Kräuter
2 EL Kräuterbutter
Alufolie

Zubereitung

1. Gemüse schneiden und mit Olivenöl, Gewürzen mischen.
2. Gemüse auf Alufolie verteilen, Grillkäse darauflegen.
3. Kräuterbutter und Kräuter zugeben.
4. Alufolie verschließen.
5. 15–20 Minuten auf dem Grill oder in der Glut garen.
6. Direkt aus der Folie genießen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.