



Grillkäse mit Zitronenjoghurt

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	2 St.
Minze, frisch	10 g
Joghurt, natur	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Grillkäse	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe, Grill

1. Zitronen heiß waschen. 1 Zitrone in Scheiben schneiden. Von der anderen Zitrone etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
2. In einer Schüssel Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren. Zitronenjoghurt abschmecken.
3. Grill anheizen. Grillkäse und Zitronenscheiben darauf ca. 5 Min. goldbraun grillen. Grillkäse mit Zitronenjoghurt auf Teller verteilen und mit Minze bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Tabouleh mit Granatapfelkernen](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	549 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	46 g