

# Gegrillter Schafskäse mit Thunfischcreme

Der gegrillte Schafskäse mit Thunfischcreme schmeckt wunderbar würzig und passt als Beilage oder Zwischenmahlzeit. Mit diesem Rezept gelingt die griechische Spezialität.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

18 Stk.	<a href="#">Oliven</a>
4 Scheiben	<a href="#">Schafskäse</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
18 Scheiben	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
8 EL	Olivenöl

## Für die Thunfischcreme

1 Dose	<a href="#">Thunfisch</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
2 EL	<a href="#">Ketchup</a>
1 TL	Zitronensaft
1 Spritzer	Tabasco

## Zubereitung

1. Der **gegrillte Schafskäse mit Thunfischcreme** lässt sich auf seine griechische Heimat zurückführen und wird zur schmackhaften Beilage an einem Barbecue Abend. Zu Beginn den Knoblauch zerdrücken.
2. Thunfisch in kleine Teile zerpfücken, bevor diese miteinander verrührt werden. Ketchup,

Tabasco, Zitronensaft und Mayonnaise in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Paste verrühren, dann in das Knoblauch-Thunfisch-Gemisch einrühren.

3. Schafskäse auf einem Stück Alufolie platzieren. Mehrere Scheiben einer Tomate und Oliven darauf legen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe scheiden. Zwiebelringe auf dem Schafskäse platzieren. Etwas Olivenöl darauf geben und den Schafskäse vollständig in der Alufolie einwickeln. Schafskäse 10 bis 15 Minuten auf dem Grill belassen.

## **Tipp**

Der gegrillte Schafskäse mit Thunfischcreme ist die ideale Beilage für weitere Grill Rezepte.