

## Grillgemüse mit Gipfelstürmer



### Zutaten für 4 Personen

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Maiskolben vorgegart
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Schönegger Gipfelstürmer
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin für die Marinade
- Barbeclette zum Käseschmelzen

### Zubereitung

Für das Grillgemüse zunächst die Paprika und die Zucchini waschen. Die Paprika entkernen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Zucchini und die Maiskolben ebenfalls in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen. Die Schalotten am Stück lassen oder halbieren und den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und ebenfalls fein hacken. Das Gemüse in eine große Schüssel geben und mit den Gewürzen, den Kräutern und dem Olivenöl vermischen. Danach für ca. 30 min ziehen lassen.

Das marinierte Gemüse entweder in einer gusseisernen Pfanne auf dem Grill oder direkt auf dem Grillrost bei direkter Hitze braten, bis es leicht geröstet ist.

Schönegger Gipfelstürmer in Scheiben schneiden und im Barbeclette auf dem Grill zum Schmelzen bringen. Das fertig gegarte Grillgemüse auf Tellern anrichten und den geschmolzenen Käse darüber laufen lassen.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**