



HUG Chäs-Chüechli mit Gemüsespiess

Zubereitungszeit: 15 Minuten ca.

Rezept für 4 Personen mit HUG Chäs-Chüechli

Zutaten:

16 Cherry-Tomaten

3 Peperoni

1 Gurke

8 Oliven entsteint

8 Gegrillte Zuchetti

Beilage: Rucola, Endiviesalat und
Kressesprossen
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Balsamicoessig



Zubereitung:

Chäs-Chüechli in den auf 180°C vorgeheizten Ofen legen und 14 Minuten fertigbacken.

Gemüse sauber waschen, wenn nötig in mundgrosse Stücke schneiden auf Spiess stecken. Auf Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer leicht würzen, Öl und Essig in kleinen Mengen darüberträufeln. Warmes Chäs-Chüechli dazugeben und servieren.

