

Meine Einkaufsliste fürs Swiss BBQ

Eine Auswahl an Schweizer Käse

Als Topping für deinen Lieblings-Burger oder als würzige Beilage passen z. B. Appenzeller®, Schweizer Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP oder Käseblumen von Tête de Moine AOP – so wird dein BBQ zum Geschmackserlebnis.

Leckere Alternative

Original Schweizer Raclettekäse in Scheiben fürs Grillpfännchen.

Verschiedene Brotsorten

Weißbrot und dunkles Brot.

Gemüse zum Grillen sowie für die Lieblingsсалate

Wie wär's z. B. mit Quinoa oder Couscous als Basis?

Verschiedene Obstsorten und Beeren als Beilage

Kartoffeln bzw. Süßkartoffeln

Folie direkt in der Grillkohle oder für den Ofen.

Getränke

Wasser, Zitrone oder Limette sowie Säfte zum Mischen für erfrischende Schorlen. Wer mag, Wein oder Bier, gerne auch alkoholfrei.

Noch ein Tipp zum Schluss:

Achte beim Kauf von Grillkohle oder Briketts auf das FSC-Siegel. So kannst du sicher sein, dass du ein hochwertiges Produkt kaufst, bei dem die Herkunft des Holzes und eine nachhaltige Produktion garantiert sind.

Schweizer Käse wünscht dir und deinen Gästen einen ganz besonderen, unvergesslichen Grill-Abend, den alle gerne wiederholen möchten.

