



# ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit buntem Salat, Gemüse, Feigen Croûtons und Himbeer- Vinaigrette

Zutaten für 4 Portionen:

## 2 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g (Sorten nach Wahl)

- 125 g Himbeeren
- 100 g Radieschen
- 100 g Baby-Spinat
- 50 g Alfalfa-Sprossen
- 3 Scheiben Toastbrot
- 2 Feigen
- 1 Möhre
- 1 Römervalat
- 1 Radicchio
- ½ Zitrone
- 7 EL Olivenöl
- 3 EL Apfelessig
- 1 EL flüssiger Honig
- 1/4 TL Chiliflocken
- Salz



## Zubereitung:

1. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse nach Packungsanleitung zubereiten. Toastbrotsscheiben mit 1 EL Öl beträufeln und auf dem heißen Grill rundherum goldbraun rösten. Toastbrot in Würfel schneiden.
2. Für das Dressing Himbeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Himbeeren, bis auf einige zum Bestreuen, mit einer Gabel zerdrücken. Mit Essig, Honig, Zitronensaft und 6 EL Öl verrühren. Mit Salz und Chiliflocken würzen.
3. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Möhre schälen und raspeln. Sprossen waschen und abtropfen lassen. Feigen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Römervalat und Radicchio waschen, trocken schütteln. Blättchen grob zerpfeifen.
4. Vorbereitete Salatzutaten, bis auf die Sprossen, und Dressing vermengen. Salat in einer Schale anrichten. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Würfel schneiden und noch warm auf dem Salat verteilen. Croûtons, Sprossen und übrige Himbeeren darüberstreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten