



ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf Pfirsich-Pflücksalat

Zutaten für 4 Portionen:

2 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur 180 g

(Sorten nach Wahl)

125 g Schinkenwürfel

50 g Mandelblättchen

2 Nektarinen

1 Pflücksalat

1 Ingwerknolle (ca. 20 g)

1 Knoblauchzehe

1 Orange

3 EL Olivenöl

1 EL Weißwein-Essig

1 EL Rosa Pfefferbeeren

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Ingwer und Knoblauch schälen. Beides fein würfeln. Orange pressen und den Saft mit Ingwer, Knoblauch, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren.
2. Salat waschen, trocken schütteln und zerpflücken. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen.
3. ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf dem heißen Grill oder in einer Pfanne nach Packungsanweisung zubereiten. Abkühlen lassen und in Streifen schneiden. Salat, Nektarinen und Vinaigrette mischen, anrichten. ROUGETTE Cremiger Grillkäsestreifen, Mandelblättchen und Schinkenwürfel darauf verteilen. Mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten.

Pro Portion ca. 2520 kJ, 600 kcal. E 27 g, F 50 g, KH 9 g