



## ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in Salatbowl mit Babyspinat

### Zutaten für 1 Portion:

#### 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter 180 g (Sorte nach Wahl)

100 g Babyspinat  
100 g Erdbeeren  
50 g Heidelbeeren  
1 Avocado  
1 Kleine Rote Zwiebel

#### Für das Dressing:

2 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
½ TL Honig  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse auf dem Grill oder im Backofen, nach Packungsanleitung, zubereiten.
2. Babyspinat waschen. Heidelbeeren und Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
3. Ein Dressing aus Olivenöl, Essig und Honig mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Babyspinat, Beeren, Avocado und Dressing in eine Salatschüssel geben und gut durchmischen. Zubereiteten ROUGETTE Marinierten Grillkäse vierteln und auf dem Salat verteilen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten