



Salatbowl mit Babyspinat und ROUGETTE Grillkäse

Zutaten für 1 Portion:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Gartenkräuter (180g)

100g Baby Spinat
100g Erdbeeren
50g Heidelbeeren
1 Avocado
1 Kleine Rote Zwiebel

Für das Dressing:

2 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
0,5 TL Honig
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Den 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 Grillkäse vierteln und auf dem Salat verteilen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten