



Brotsalat mit ROUGETTE **Landkäse**

Zutaten für 4 Portionen:

300 g ROUGETTE Landkäse
200 g Baguette
8 Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
400 g gemischter Salat
100 g Pilze

Für das Dressing:

80 ml Olivenöl
4 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
2. Zwiebel und Tomaten in Scheiben, Baguette und den Käse in Würfel schneiden.
3. Salat waschen und mit den gesamten Zutaten vorsichtig vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Für das Dressing die Kräuter hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.
5. Alles zusammen auf einem Teller anrichten. Dazu passen herzhaftes Roggenbrot und ein leichter Rotwein.