



Salat mit ROUGETTE Cremiger Grillkäse und Erdbeer-Granatapfel-Dressing

Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- 1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse
- 2 kleine Köpfe gewaschener Römersalat
- 4-5 gewaschene halbierte Erdbeeren
- 2 EL Heidelbeeren
- 4 halbierte Radieschen
- 1 EL Granatapfelkerne
- 1/4 Salatgurke
- 5 Stangen grüner Spargel
- Weißbrot in Scheiben

Für das Dressing:

- 4-5 Erdbeeren gewaschen und geputzt.
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Granatapfelkerne
- 1 EL Ahornsirup
- 1-2 Blätter Minze

Zubereitung

1. Den Grillkäse nach Packungsbeilage auf dem Grill zubereiten. Den Spargel sowie die Weißbrotscheiben die letzten Minuten kurz mitgrillen.
2. Für das Dressing die Erdbeeren waschen und zusammen mit den Granatapfelkernen, Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Ahornsirup und Minzblättern mit einem Mixstab fein pürieren.
3. Den Salat in einer Schüssel anrichten und mit dem Dressing anmachen.
4. Den fertigen Grillkäse mit Salat, Spargel und dem Weißbrot genießen.

Tipp: Das übriggebliebene Dressing kann man wunderbar im Kühlschrank aufbewahren und nochmals verwenden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten // Schwierigkeitsgrad: Einfach



© Homekitchenmarley