



ROUGETTE Cremiger Grillkäse-Salat mit Erdbeer-Granatapfel-Dressing

Zutaten für 2 Personen:

Für den Salat:

1 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur 2 x 90 g

(Sorte nach Wahl)

5 Stangen Grüner Spargel

4-5 Gewaschene halbierte Erdbeeren

4 Halbierte Radieschen

2 Kleine Köpfe gewaschener Römersalat

1/4 Salatgurke

2 EL Heidelbeeren

1 EL Granatapfelkerne

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 ROUGETTE Marinierten 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 ROUGETTE Marinierten Grillkäse mit Salat, Spargel und dem Weißbrot genießen.

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

Zubereitungszeit: 20 Minuten