



ROUGETTE Landkäse Superfood-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

360 g ROUGETTE Landkäse

750 ml Gemüsebrühe
250 g Quinoa
100 g Babyspinat
50 g Flüssiger Honig
50 g Senf
2 Rote Äpfel
1 Kleiner Granatapfel
1 Avocado
2 EL Limettensaft
2 EL Walnussöl
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Quinoa in kochender Brühe zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Quinoa zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen. Inzwischen Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln
2. Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Avocado halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Äpfel und Avocado mit Limettensaft beträufeln. ROUGETTE Landkäse in Scheiben schneiden. Honig, Senf, Salz & Pfeffer verrühren. Öl unterrühren. Quinoa, Käse, Spinat, Avocado und Äpfel in Schalen anrichten. Granatapfelkerne darüberstreuen. Mit Dressing beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 30 Min

Nährwerte pro Portion: 3610 kJ / 860 kcal | E 23 g | F 53 g | KH 70 g