



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