

ROUGETTE®

Grillkäse auf Nektarinen-Pflücksalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Stück (ca. 20 g) Ingwerknolle
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von 1 Orange
- 1 EL Weißwein-Essig
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Pflücksalat
- 2 Nektarinen
- 50 g Mandelblättchen
- 125 g Schinkenwürfel
- 2 Packungen (à 180 g) Rougette Cremiger Grillkäse Natur
- 1 EL rosa Pfefferbeeren
- 8 Holzspieße



Zubereitung:

1. Ingwer und Knoblauch schälen. Beides fein würfeln. Orangensaft, Ingwer, Knoblauch, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren.
2. Salat waschen, trocken schütteln und zerpflücken. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen.
3. Grillkäse auf dem heißen Grill oder in einer Pfanne nach Packungsanweisung zubereiten. Abkühlen lassen und in Streifen schneiden. Salat, Nektarinen und Vinaigrette mischen, anrichten. Grillkäsestreifen, Mandelblättchen und Schinkenwürfel darauf verteilen. Mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten. Pro Portion ca. 2520 kJ, 600 kcal. E 27 g, F 50 g, KH 9 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts