



## SOMMERSALAT MIT BACK-CAMEMBERT

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

- Melonenfruchtfleisch aus der Schale lösen und grob würfeln. Salatgurke waschen und mit einem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden. Babyspinat putzen, waschen und trocken schütteln. Frisée-Salat putzen, waschen und trocken schütteln. Radieschensprossen waschen und abtropfen lassen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- Himbeeren und Brombeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Brombeeren halbieren.
- Alpenhain Back-Camembert vierteln. Die Alpenhain Back-Camembert-Ecken dabei rund lassen. Alpenhain Back-Camembert im vorgeheizten Ofen nach Packungsanweisung backen.
- Inzwischen Essig, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, Olivenöl unterrühren. Himbeeren grob zerpuffen und unter das Dressing rühren.
- Alpenhain Back-Camembert aus dem Ofen nehmen. Spinat, Frisée-Salat, Gurkenstreifen, Melonenwürfel und Brombeeren in tiefen Tellern anrichten. Mit dem Himbeer-Dressing beträufeln. Parmaschinkenscheiben zerpuffen und mit den Alpenhain Back-Camembert-Ecken auf den Salat verteilen. Mit Radieschensprossen und Pinienkernen bestreuen.

### ZUTATEN

4

1.3 kg	Wassermelone
1	Salatgurke
200 g	Babyspinat
0.5	Frisée-Salat
100 g	Radieschensprossen
50 g	Pinienkerne
125 g	Himbeeren
125 g	Brombeeren
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
4 EL	Himbeeressig
1 EL	flüssiger Honig
	Salz
	Pfeffer
6 EL	Olivenöl
8 Scheiben	Parmaschinken