



## SOMMERSALAT MIT BACK-CAMEMBERT

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. 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.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Himbeeren und Brombeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Brombeeren halbieren.
4. Alpenhain Back-Camembert vierteln. Die Alpenhain Back-Camembert-Ecken dabei rund lassen. Alpenhain Back-Camembert im vorgeheizten Ofen nach Packungsanweisung backen.
5. Inzwischen Essig, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, Olivenöl unterrühren. Himbeeren grob zerzupfen und unter das Dressing rühren.
6. Alpenhain Back-Camembert aus dem Ofen nehmen. Spinat, Frisée-Salat, Gurkenstreifen, Melonenwürfel und Brombeeren in tiefen Tellern anrichten. Mit dem Himbeer-Dressing beträufeln. Parmaschinkenscheiben zerzupfen 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