



## BUNTER SALAT MIT GRILL KÄSEGENUSS

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Die Zutaten für das Dressing ohne Öl verrühren.
2. Rapsöl nach und nach unterrühren.
3. Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern.
4. Das restliche Gemüse waschen, putzen und schälen.
5. Cocktailtomaten halbieren, Salatgurken und Karotten in Längsscheiben hobeln.
6. Alpenhain Grill Käsegenuss nach Packungsanweisung zubereiten.
7. Salat auf Teller anrichten.
8. Den fertigen Alpenhain Grill Käsegenuss als Ganzes oder in Streifen schneiden (siehe Abbildung) und auf den Salat legen.
9. Alles mit dem Dressing nappieren, also gänzlich mit der Soße bedecken, und mit Schnittlauchröllchen garnieren.



### ZUTATEN

4

#### Für das Dressing:

4 EL	Weißweinessig
2 EL	Wasser
2 TL	Dijon Senf
4 TL	flüssiger Honig
10 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer

#### Für den Salat:

200 g	bunt gemischte Blattsalate
1 Rispe	Cocktailtomaten
1/2	Salatgurke
3	Karotten
6 Stück (à 75 g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
nach Belieben	Schnittlauchröllchen zum Garnieren