



GRILL CAMEMBERT AUF SALAT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Salatgurke waschen. Anschließend in Scheiben schneiden.
2. Die rote Beete kochen bis sie weich ist und hobeln.
3. Alpenhain Grill Camembert nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Blattsalate waschen und abtrocknen lassen. Zwiebel fein würfeln.
5. Essig, Salz und Pfeffer schaumig schlagen und Olivenöl untermischen.
6. Zwiebelwürfel dazu geben.
7. Salate anrichten und mit dem Dressing übergießen.

Den fertigen Alpenhain Grill Camembert dazu geben und mit Kresse garnieren.



ZUTATEN

4

0,5	Salatgurke
3	rote Beete
4 Stück	Alpenhain Grill Camembert (à 100 g)
100 g	gemischte grüne Blattsalate
0,5	Zwiebel
2 EL	Essig
	Salz
	Pfeffer
6 EL	Olivenöl
	Kresse