



SALAT MIT GEGRILLTEM KÄSE UND FRISCHEN BEEREN

ZUTATEN

- ▶ 60 ml THOMY Feige Senf Dressing
- ▶ 100 g Blattsalat (gemischt)
- ▶ 100 g Beerenobst
- ▶ 40 g Radieschen
- ▶ 150 g Halloumi Grillkäse
- ▶ 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Den Salat waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern. Die Beeren waschen, verlesen und vorsichtig trocken tupfen. Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Eine Grillpfanne erhitzen, den Käse mit Öl einpinseln und kurz von beiden Seiten grillen, bis ein Grillmuster entsteht.
3. Den Blattsalat mit dem THOMY Feige-Senf Dressing vermengen und auf 2 Schüsseln verteilen. Die Beeren und die Radieschen darüber verteilen. Zum Schluss den Käse in Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	412 kcal
Fett	34 g
Protein	17 g

🕒 12 Minuten

⊕ 2 Portionen

