

Salat mit gegrilltem Gemüse, Käse und Erdnuss-Dressing

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Diese erfrischende Salatcreation kombiniert gegrilltes Gemüse und Käse mit knackigen Salatblättern, frischen Tomaten und gehackten Walnüssen. Das aromatische Dressing aus Öl, Erdnussmus, Honig und Senf verleiht dem Gericht eine köstliche Note. Ideal als leichtes Hauptgericht oder Grillbeilage.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Portionen: 3

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 Packung (250 g) Grillkäse
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 bunte Paprika
- 1 Romanosalat
- 150 g Cherry Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Erdnussmus
- 1 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Körniger Senf
- 1 Handvoll Walnüsse
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Gemüse und Käse in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln und auf dem Grill von beiden Seiten grillen.

Schritt 2

Salat in Stücke zerreißen, Tomaten halbieren, Walnüsse grob hacken.

Schritt 3

Für das Dressing restliches Öl, Erdnussmus, Honig, Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Salatblätter, gegrilltes Gemüse, Käse und Tomaten auf einem Teller anrichten, mit Walnüssen bestreuen und mit dem Dressing beträufeln.

Einfach nachgemacht

... mit den Küchenhelfern von SEVERIN



TAGESANGEBOT

NINJA® Blast Max
BC251EU Tragbarer Mixer
570ml Volumen
wiederaufladbar

€ 89,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 599,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit

€ 259,99