



Sommerabend Picknick

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

CAMBOZOLA-Spieße

100 g CAMBOZOLA

½ grüner Apfel

2 Scheiben Kochschinken

1 Handvoll Trauben

4 Zahnstocher

ROUGETTE-Lachsschinken-Wrap

125 g ROUGETTE Landkäse

50 g Rucola

80 g Lachsschinken

2 TL Senf

2 Tortilla-Wraps

Allgäuer Rahmtorte Natur-Salat

125 g Allgäuer Rahm Torte Natur

½ Gurke

3 gekochte Rote Bete

1 Handvoll Walnüsse

1 EL Olivenöl

2 EL Balsamico-Essig

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. CAMBOZOLA-Spieße Zubereitung: Die Zutaten in Stücke schneiden und mit dem Käse auf den Zahnstochern zusammenstecken.



2. ROUGETTE-Lachsschinken-Wrap Zubereitung: Den Rucola waschen und gut trocknen. Den ROUGETTE Landkäse in Scheiben schneiden. Alles zur Seite stellen. Die Tortilla-Wraps mit Senf gleichmäßig bestreichen. Den Rucola, den Lachsschinken und die ROUGETTE-Scheiben darauf auslegen. Die Wraps fest zusammenrollen. Mit einem scharfen Messer halbieren.
3. Allgäuer-Rahm-Torte-Natur-Salat Zubereitung: Die Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten (ohne zusätzliches Fett). Dabei häufig mit einem Pfannenwender wenden, da die Walnüsse leicht anbrennen. Sobald sie braun sind, Walnüsse aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die gekochte rote Bete und Gurke in Würfel schneiden. Allgäuer Rahm Torte Natur in kleine Scheiben schneiden. Alles beiseitestellen. Für das Dressing Salz und Pfeffer im Balsamico-Essig auflösen, tropfenweise das Öl dazugeben. Gurke zusammen mit der roten Bete und dem Käse in einem Glas anrichten. Walnüsse darüber streuen. Das Dressing auf den Salat geben und gründlich vermengen.

Guten Appetit!

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 30 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2383,5 KJ / 873,8 kcal | E 22,7 | F 43,7 | KH 21,4