



ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler in einer sommerlichen Bowl

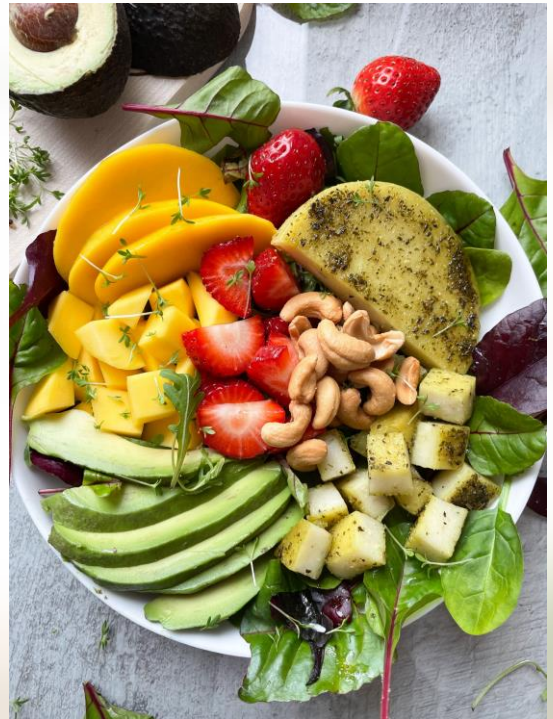
Zutaten für 2 Portionen:

1 ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler "Kräuter" (Sorte nach Wahl)

- 100 g grüner mix Salat
- 125 g Erdbeeren
- 1 Mango
- 1 Avocado
- 1 Handvoll Kresse
- 1 Handvoll Cashewkerne

Für das Dressing

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweindressing
- 0,5 TL Honig
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Ofen vorheizen (Umluft 180°C, Ober/Unterhitze 200°C). Den ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler nach Anleitung im Ofen zubereiten. Salat waschen und Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Mango schälen und in Würfeln schneiden.
2. Ein Dressing aus Olivenöl, Essig und Honig mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Salat, Erdbeeren, Mango, Avocado und die Cashewkerne in eine Salatschüssel geben und das Dressing hinzugeben. ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler zurechtschneiden, auf dem Salat verteilen und mit Kresse bestreuen.