

Brotsalat mit PEMA Roggen-Vollkornbrot, Allgäuer Rahmtorte, Avocado, Schalotten, Kirschtomaten und Dattel-Dressing

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 100 g **Allgäuer Rahmtorte Alpenrahm**
- 200 g Kirschtomaten
- 50 g PEMA Roggen-Vollkornbrot
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Schalotte
- ¼ Avocado
- 2 Datteln
- 3 EL Öl
- 1 EL Balsamico Essig
- 1 TL Senf



ZUBEREITUNG:

1. Das Brot in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und grob würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Brot darin goldbraun rösten, den Knoblauch dazugeben und kurz anbraten. Alles herausnehmen.
2. Für das Dressing Datteln in Stücke schneiden, mit Senf, Balsamico-Essig und 2 – 3 EL Wasser mit einem Pürierstab pürieren. Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Schalotten schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Avocado längs halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und in Würfel schneiden. Alles zur Seite stellen.
4. **Allgäuer Rahmtorte** in Stückchen schneiden. Brot, Käse und Gemüse vermischen. Kurz vor dem Servieren alle Zutaten mit der Vinaigrette vermengen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion: 1694 KJ/452 kcal, 11g E, 37g F, 16g KH