



# GEBACKENE AVOCADOS MIT ROUGETTE LANDKÄSE und Breitsamer Honig



# GEBACKENE AVOCADOS MIT ROUGETTE LANDKÄSE *und Breitsamer Honig Frühlingssummen*

 Gesamtzeit: 30 Min.



## Zutaten für 4 Portionen:

200 g ROUGETTE Landkäse  
2 EL Breitsamer Honig  
Frühlingssummen  
2 reife Avocados  
2 rote Äpfel  
1/2 Granatapfel

1 Schale Kresse  
1 TL Mittelscharfer Senf  
2 EL Limettensaft  
3 EL Walnussöl  
1 EL Dukkah-Gewürz  
Salz/Pfeffer

## Zubereitung:

ROUGETTE Landkäse und Äpfel in kleine Würfel schneiden. Granatapfelkerne herauslösen. Die Avocados halbieren, das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen (Schalen sollten intakt bleiben), ebenfalls würfeln und mit Limettensaft beträufeln.

Für das Dressing Honig, Senf, 1 EL Limettensaft, Walnussöl, Salz & Pfeffer verrühren, bis ein cremiges Dressing entsteht.

Die Avocadohälften mit Apfel-, Käse- und Avocadowürfeln füllen. Die Hälfte des Dressings gleichmäßig darüber geben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) ca. 10–15 Minuten backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Auf Tellern anrichten, mit dem restlichem Dressing beträufeln und mit Granatapfelkernen, Dukkah-Gewürz und Kresse garnieren.

## Tipp:

Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Vorspeise oder leichter Hauptgang.

Lust auf mehr?  
QR-Code scannen.

