



SPINAT-KÄSE MEDAILLONS À LA CALABRESE

2 Portionen

4 Tartex Spinat-Käse Medaillons

1 große Tomate

150 g Mozzarella

50 g Rucola

1 EL Balsamico-Essig

1 TL Honig

4 EL Olivenöl für das Dressing

Salz, Pfeffer

4 große Basilikumblätter

Tomaten waschen, Mozzarella abtropfen lassen, beides in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Balsamico-Essig mit Honig verquirlen, Olivenöl unterrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tartex Spinat-Käse Medaillons im vorgeheizten Backofen bei 200–220 °C von beiden Seiten goldbraun und knusprig backen. Anschließend jeweils mit einem Basilikumblatt, einer Scheibe Tomate und einer Scheibe Mozzarella belegen und im Backofen 3-4 Minuten gratinieren.

Den Salat mit dem Dressing anmachen und mit den gratinierten Spinat-Käse Medaillons servieren.

Guten Appetit!

Tartex ist im Naturkost- und Reformwaren-Fachhandel erhältlich!

www.tartex.de

