

GEGRILLTES VEGANES APFEL-CAMEMBERT-SANDWICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 8 Scheiben Vollkorntoast (oder anderes Brot)
- 1–2 Pink Ladys
- 2 Pk. veganen Cashew Camembert (z. B. New Roots Soft White)
- 100 g geschälte Baumnüsse
etwas Butter
etwas Kräutersalz, schwarzen Pfeffer und Zimt
etwas Öl (zum Einfetten des Sandwich-Grillers)

Adrian Boelle



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 20 MIN.

1. Die Pink Ladys entkernen und halbieren. Die Hälften längs in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden.
2. Den veganen Camembert in Scheiben (ca. 3 mm) schneiden.
3. Den Toast dünn mit Butter bestreichen.
4. Für jedes Sandwich je eine Seite zuerst mit Baumnüssen, dann mit dem Camembert und zuletzt geschichtet mit den Apfelscheiben belegen.
5. Dezent mit Kräutersalz, Pfeffer und Zimt würzen.
6. Belegte Sandwichseite mit der zweiten, gebutterten Hälfte bedecken.
7. Sandwich-Griller auf Medium vorheizen.
8. Untere und obere Seite des Sandwich-Grillers mit etwas Öl besprühen/bestreichen.
9. Sandwich je nach Griller ca. 2–3 Minuten goldbraun grillen und kurz abkühlen lassen.
10. Diagonal in zwei Dreiecke schneiden und warm mit Salat servieren.

APFEL-NÜSSLISALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 300 g Nüsslisalat
- 1–2 Pink Ladys
- 100 g Blaubeeren
- 100 g Baumnüsse
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Kräutersalz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salatkräuter getrocknet
- Etwas frische Petersilie
- Etwas frisches Maggikraut

Adrian Boelle



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 15 MIN.

1. Den Nüsslisalat rüsten und in einer Schüssel mit kaltem Wasser beiseitestellen (so wird der Salat extra-frisch, wie direkt vom Feld).
2. Die Pink Ladys entkernen, halbieren und die Hälften längs in vier Teile schneiden, zusammenhalten und dann in ca. 3 mm dicke Stücke schneiden.
3. Die Baumnüsse grob hacken.
4. Für die Sauce die Zutaten gut verrühren.
5. Den Nüsslisalat in einem Sieb abtropfen lassen und auf 4 Teller verteilen.
6. Die gehackten Baumnüsse, gewaschenen Blaubeeren und die Apfelstücke darüber geben.
7. Die Teller nach Geschmack mit Sauce beträufeln und vor dem Essen etwas mischen.