

# Spinat-Heidelbeeren-Salat mit ALLGÄUER RAHMTORTE und Tessiner Senfsauce grüne Feige

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

200 g **Allgäuer Rahmtorte**  
1 TL Tessiner Senfsauce grüne Feige  
200 g Heidelbeeren  
150 g Spinat  
50 g Cashewkerne  
4 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
Salz  
Pfeffer



## ZUBEREITUNG:

1. Cashewkerne rösten. Hierfür den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Cashewkerne auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen. Die Cashewkerne etwa 10 Min. rösten. Wenn sie leicht gebräunt sind, das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Nüsse abkühlen lassen.
2. Spinat und Heidelbeeren waschen, danach trocknen.
3. Vinaigrette Olivenöl, Weißweinessig und Senfsauce grüne Feige verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. **Allgäuer Rahmtorte** in Würfel schneiden. Spinat mit Allgäuer Rahmtorte und Heidelbeeren anrichten, mit Dressing beträufeln und Cashewkerne darüberstreuen.

## ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Pro Portion ca. 2799 kJ, 666 kcal, E 27 g, F 53 g, KH 19,9 g