

## Grüner Eichblattsalat mit Ofen-Camembert und Cashewnüssen

(2 Pers., 15 Min.)



### Zutaten:

- 2 Camembert
- 2 TL Forever Bee Honey
- Frischen Rosemarin
- 1 Eichblattsalatkopf
- Bio-Cherrytomaten Mix
- 2 EL Feel Good Mix mit Cashewnüssen aus der Migros
- 1 halbe Orange
- 3 EL weisser Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Thomy Senf Dijon
- Meersalz mit Kräutern

### Anleitung:

1. Den Camembert mit Honig beträufeln und den Rosemarin darauflegen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
2. Den Eichblattsalat waschen und auf den Tellern anrichten.
3. Eine Handvoll verschiedenfarbige Cherrytomaten waschen, halbieren und auf den Eichblattsalat verteilen.
4. 1 EL Feel Good Mix pro Teller streuen.
5. Wenn der Camembert leicht braun ist, so nach ca. 10 Min. aus dem Ofen nehmen und auf dem Salat schön platzieren.
6. Salatsauce in einer kleinen Schüssel vorbereiten.
7. Zuerst den Balsamico mit Öl und dem Orangensaft mischen.
8. Danach den Senf und das Meersalz mit Kräutern dazugeben und gut rühren.
9. Die Salatsauce über den Salat und Camembert träufeln.

### Tipp:

Da ich Honig sehr gerne mag, träufle ich zum Schluss immer noch ein bisschen [Forever Bee Honey](#) darüber :-).

### Quelle:

Eigene Kreation 😊