FETA-SALAT MIT GARDEN GOURMET GREEK RONDO

4 PORTIONEN | 30 MIN | EINFACH

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Greek Rondo

300 g gemischter Salat

1 kleine rote Zwiebel

50 g Pinienkerne

2 Esslöffel Kapern

100 ml Joghurt

100 g zerbröselter Feta

2 Knoblauchzehen

8 frische Dillsprossen

1 Zitrone

Liebst du auch die griechische Küche? Dann probiere unseren griechischen vegetarischen Salat mit dem Greek Rondo von Garden Gourmet.

ZUBEREITUNG

1. Greek Rondos kochen

Die Garden Gourmet Greek Rondos gemäss den Anweisungen in der Packung zubereiten.

2. Salat vorbereiten

Den Salat auf 4 Tellern verteilen. Die Blätter von den Dillzweigen entfernen, die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und auf dem Salat anrichten. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten und grob hacken. Über den Salat streuen.

3. Dressing vorbereiten

Kapern und Dillstiele sehr fein schneiden und mit dem zerdrückten Knoblauch unter den Joghurt rühren. Den Salat mit Vinaigrette bestreuen und den Feta darüberstreuen.

4. Anrichten und servieren

Garden Gourmet Greek Rondos auf den Salat legen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Auch lecker mit einer Scheibe Vollkornbrot.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE