

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Filetstreifen
- 500 g grüner Spargel
- 250 g Cherry Tomaten
- 75 g Rucola
- 150 g veganer Feta-Käse
- 1 Esslöffel Kapern
- 12 schwarze Oliven
- Etwas Basilikum zum Garnieren
- Ein Spritzer Olivenöl
- Etwas Balsamico-Essig
- Ein bisschen Salz
- Ein wenig Pfeffer



Dieser Salat, garniert mit veganen Filetstückchen von Garden Gourmet, ist ein ideales Gericht für den Sommer: Begleitet von knackigem Spargel, veganem Feta und aromatischen Kräutern wird er deine Gäste begeistern!

ZUBEREITUNG

1. Spargel und Tomaten schneiden

Ca. 2 cm vom Spargel unten abschneiden und die Tomaten halbieren.

2. Filet Stripes anbraten , Spargel grillieren

Die Garden Gourmet Filet Stripes in etwas Öl in einer Pfanne auf dem Grill anbraten. Den Spargel auf dem BBQ grillieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Teller anrichten

Den Rucola auf einem Teller anrichten und die Tomaten, Oliven und Kapern darüber streuen. Den Spargel auf die Seite legen und etwas veganen Feta zerbröseln. Die veganen Filet Stripes darüber verteilen, mit Balsamicoessig und Olivenöl beträufeln und mit Basilikum garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)