

SALAT MIT VEGANEN FILETSTÜCKCHEN UND SPARGEL

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet
Sensational Asiatische 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

 4 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

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**