

VEGANE NUGGETS MIT SÜSSKARTOFFELN UND SALAT MIT ERDNUSSDRESSING

ZUTATEN

- 2 Packungen garden gourmet vegan Nuggets
- 150 g gemischter Salat
- 3 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 roter Chili (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL (40 g) geröstete Erdnüsse
- 4 EL Essig
- 5 EL Olivenöl



4 PORTIONEN



30 MIN



EINFACH

Vegane Nuggets mit Süsskartoffeln und gemischtem Salat mit Erdnuss-Dressing. Ein einfaches Rezept, das der ganzen Familie schmeckt.

ZUBEREITUNG

1. Süsskartoffeln im Ofen backen

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Süsskartoffeln mit Pfeffer, Salz und 2 EL Olivenöl bestreuen und danach für 25 Minuten in den Ofen geben bis sie weich sind.

2. Den Salat zubereiten

Den Salat auf den Tellern verteilen. Die Tomaten in Stücke und die Gurke in Streifen schneiden. Beides zusammen mit den Süsskartoffeln über dem Salat verteilen.

3. Zutaten für das Dressing mischen

2 EL Öl mit Essig, Chili und Knoblauch umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Garden Gourmet vegane Nuggets kochen

Die veganen Nuggets von Garden Gourmet mit etwas Öl anbraten. Die Erdnüsse grob hacken. Die Nuggets und Erdnüsse auf dem Salat verteilen und mit dem Dressing beträufeln.

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