

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Filetstreifen
200 g Zucchini
60 g Granatapfelkerne
50 g Pistazien
50 g Himbeeren
20 g veganer griechischer Käse
1,5 EL Olivenöl extra
10 g Agavensirup
10 ml Limettensaft
Etwas frisch gehackter Koriander und Minze
Etwas Salz und weisser Pfeffer

ZUBEREITUNGSTIPPS

Tipp

Den Koriander und die Minze durch Petersilie ersetzen. Nach Geschmack mit Sesamsamen bestreuen.



Wenn du auch so ein Salat-Fan bist wie wir, wird dir dieser einfache, vegane und erfrischende Salat sicher gefallen! Perfekt für einen heissen Nachmittag!

ZUBEREITUNG

1. Filet Stripes kochen und Zucchini schneiden

Die Garden Gourmet Filet Stripes nach Packungsanweisung kochen. die Zucchini in ganz feine Streifen schneiden.

2. Pistazien und Käse schneiden, Salatsauce zubereiten

Die Pistazien grob hacken und den veganen griechischen Käse in kleine Würfel schneiden. Das Öl mit dem Limettensaft, Agavensirup, Koriander und Minze mischen. Würzen, abschmecken und nach Wunsch korrigieren.

3. Alle Zutaten zum Salat geben und Dressing darüber verteilen

Die Zucchini-Spaghetti mit den veganen Filet Stripes, den Granatapfelkernen, den Pistazien, den Himbeeren und dem veganen griechischen Käse anrichten. Kurz vor dem Servieren mit dem Dressing übergiessen.

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