

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Crispy Mini Filet

einige Blätter Kopfsalat (oder anderer Salat)

1 kleine Avocado

8 Cherry-Tomaten

1/2 rote Zwiebel

2 EL Mandeln (gehackt)

1 EL schwarzer Sesam

2 EL Tahini

2 EL Olivenöl

1 EL Reisessig

1 EL Agavensirup

1 Knoblauchzehe

2 EL Zitronensaft

1/4 TL Salz und Pfeffer

Wenn du auf der Suche nach einem erfrischenden Salat mit etwas Crunch bist, probiere unser Rezept mit den knusprigen Sensational Crispy Mini Filets von Garden Gourmet. Dieser Salat ist ideal für eine gesunde und leichte Mahlzeit.

ZUBEREITUNG

1. Salat waschen und schneiden

Die Salat-Blätter waschen, in Stücke schneiden und auf den Tellern verteilen.

2. Zubereitung der Garden Gourmet Sensational Mini Crispy Filets

Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl nach Packungsanweisung goldbraun braten und in kleinere Stücke schneiden.

3. Toppings zubereiten

Avocado schälen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht dunkel wird. Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Tipp: Um den Geschmack der Zwiebel zu mildern, kann sie 15 Minuten lang in Essig mariniert werden.

4. Dressing zubereiten

Zutaten für die Vinaigrette: 2 EL Tahini, 2 EL Olivenöl, 1 TL Reisessig, 1 EL Agavensirup, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 2 EL Zitronensaft und 1/4 TL Salz und Pfeffer. Die Zutaten in einer Schüssel mischen und mit einer Gabel schlagen, bis sie emulgiert sind. Den Salat mit der Vinaigrette servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**