

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Vegane Linsenburger
1 Aubergine
150 g Spinat oder junger Grünkohl
2 EL frische Minze
4 EL Granatapfelkerne
60 g halb-fester Ziegenkäse
35 ml Olivenöl
35 ml Granatapfelsirup
1 TL Senf
etwas Salz



Dieses köstliche Rezept für knackigen Spinat-Auberginen-Salat mit dem Garden Gourmet Linsenburger wird dir gefallen! Probiere es jetzt aus und genieße!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Aubergine in Scheiben schneiden und mit dem Salz bestreuen. Mit Küchenfolie bedecken und min. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit nach außen tritt.

2. Zubereitung Dressing

Währenddessen für das Dressing das Olivenöl, den Granatapfelsirup und Senf kombinieren und gut verrühren.

3. Zubereitung Aubergine

Die Aubergine mit Küchentüchern abtupfen und mit Olivenöl bestreichen. Anschließend von beiden Seiten grillen oder anbraten.

4. Zubereitung Linsenburger

Die Garden Gourmet Linsenburger nach Packungsangabe zubereiten.

5. Vorbereitung Salat

Den Spinat zusammen mit dem Dressing in einen Frischhaltebeutel geben und gut vermischen. Auf vier Teller verteilen und die Auberginenscheiben darauf anrichten.

6. Es kann angerichtet werden!

Den Salat mit der gehackten Minze und den Granatapfel-Kernen anrichten. Den Ziegenkäse darüber verteilen und zusammen mit dem Garden Gourmet Linsenburger servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE