SPINAT-AUBERGINEN-SALAT MIT LINSENBURGER

4 PORTIONEN | 36 MIN | EINFACH

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

TIPPS

Auswahl von frischem Spinat oder Grünkohl

Du kannst entweder frischen Spinat oder jungen Grünkohl für diesen Salat verwenden. Wähle die Zutat, die dir am besten gefällt oder kombiniere beide für eine interessante Geschmackskombination.

Dieses leckere Rezept für einen knackigen Spinat-Auberginen-Salat, kombiniert mit dem Garden Gourmet Linsenburger, wird dich begeistern! Die frischen Zutaten harmonieren perfekt miteinander und sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. Der Linsenburger bringt eine herzhafte Note in den Salat, während der Spinat und die Auberginen für eine angenehme Frische sorgen. Probiere es jetzt aus und genieße eine schmackhafte und gesunde Mahlzeit!

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