

ZUTATEN

1 Pckg. Garden Gourmet Sensational Knusper-Filets
4-6 Blätter Romanasalat
1 kleine Avocado
1 EL Zitronensaft
8 Kirschtomaten
1/2 rote Zwiebel
2 EL Mandelblättchen
1 TL schwarze Sesamsamen
1 Knoblauchzehe
2 EL vegane Tahini
2 EL Olivenöl
2 TL Reissig
2 EL Agavensirup
2 EL Zitronensaft
1/4 TL Salz
1/4 TL Pfeffer



Du suchst nach einem leckeren Salat mit dem gewissen Etwas? Dann ist dieses Rezept mit den Garden Gourmet Knusper-Filets genau das Richtige für dich. Komplet pflanzlich und unfassbar lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Den Salat waschen, in Stücke schneiden und als Basis auf den Tellern verteilen.
- 2.** Die Garden Gourmet Knusper-Filets nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun sind. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3.** Die Avocado schälen, entsteinen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, dass sie nicht braun wird.
- 4.** Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
- 5.** Alle Zutaten auf den Salatblättern anrichten und mit den Mandelblättchen sowie Sesamsamen bestreuen.
- 6.** Für das Dressing zuerst den Knoblauch feinhacken. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut rühren, bis sie vermischt sind. Nach Geschmack über den Salat geben.

TIPPS

Tipp:

Um den Geschmack der Zwiebel etwas abzuschwächen, kann sie für 15 Minuten in etwas Essig eingelegt werden.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE