

## 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 Reissessig  
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. Komplett 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](https://www.gardengourmet.de)**