

GEGRILLTER MEDITERRANER SPARGEL SALAT MIT SENSATIONAL FILET-STÜCKCHEN

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style
500 g grüner Spargel
250 g Kirschtomaten
1 Beutel Rucola
einige schwarze Oliven
1 EL Kapern
150 g Feta-Käse (optional)
etwas Olivenöl
etwas Balsamico Essig
etwas Basilikum
etwas Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer



Der perfekte Salat für jede Feier an einem warmen Sommertag! Er kann vegan oder vegetarisch zubereitet werden und ist super schnell anzurichten.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Vom unteren Ende des Spargels ca. 2 cm abschneiden und die Tomaten halbieren.

2. Zubereitung Sensational Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen mit etwas Öl in einer Pfanne auf dem Grill braten. Den Spargel direkt auf dem Grill zubereiten.

3. Salat garnieren

Den Rucola auf einem Teller verteilen und den gegrillten Spargel, die Tomaten, die Oliven und die Kapern darauf anrichten. Mit Olivenöl und Essig beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen hinzugeben, mit Basilikum garnieren und den Feta darüber streuen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE