

# KNUSPRIGER NUGGET-SALAT MIT GERÖSTETEN SÜSSKARTOFFELN

## ZUTATEN

- 2 Packungen Garden Gourmet Vegane Nuggets Hähnchen-Art
- 150 g gemischter Salat
- 3 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 rote Chili (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL (40 g) geröstete Erdnüsse
- 4 EL Essig
- 5 EL Olivenöl



4 PORTIONEN



30 MIN



EINFACH

Dieser Salat mit Garden Gourmet Vegan Nuggets, gerösteten Süßkartoffeln und Erdnuss-Dressing ist nicht nur wirklich einfach zuzubereiten, sondern auch sehr lecker!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Backofen vorheizen

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

### 2. Zutaten grillen

Die Süßkartoffeln mit Pfeffer, Salz und 2 EL Olivenöl bestreuen. Anschließend in den Ofen geben und etwa 25 Minuten grillen, bis sie weich und gar sind.

### 3. Zutaten schneiden

Den Salat auf 2 Teller verteilen, die Tomaten in Stücke und die Gurke in lange Scheiben schneiden.

### 4. Zutaten verteilen

Die Gurke, Tomate und Süßkartoffel über den Salat verteilen.

### 5. Zutaten vermengen

2 Esslöffel Öl mit Essig, Chili und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### 6. Garden Gourmet Vegane Nuggets anbraten

Die Garden Gourmet Veganen Nuggets im restlichen Öl anbraten und die Erdnüsse grob hacken. Vegane Nuggets und Erdnüsse über die Salate verteilen und mit dem Dressing beträufeln.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**