

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen

500 g grüner Spargel

250 g Kirschtomaten

75 g Rucola

150 g veganer Feta-Käse

1 EL Kapern

12 schwarze Kalamata-Oliven

Etwas Basilikum

Olivenöl

Etwas Balsamico-Essig

Etwas Salz

Etwas Pfeffer



4 PORTIONEN



20 MIN



EINFACH

Dieses Salatrezept ist die perfekte Beilage für jede Grillparty und überzeugt durch seine Zutaten und Aromen: die rauchigen und vegetarischen Garden Gourmet Filet-Streifen, der knackige Spargel, der cremige vegane Feta und die aromatischen Kräuter. Probiere es aus!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Gemüse vorbereiten

Den Spargel unten ca. 2 cm abschneiden und die Tomaten halbieren.

### 2. Filet-Streifen und Spargel zubereiten

Die Garden Gourmet Filet-Streifen in etwas Öl in einer Pfanne auf dem Grill anbraten. Den Spargel auf dem Rost grillen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### 3. Gemüse anrichten

Den Rucola auf einem Teller anrichten und die Tomaten, Oliven und Kapern darauf verteilen. Den Spargel daneben legen und etwas veganen Feta darüber bröseln.

### 4. Garnieren, servieren und genießen!

Die gegrillten Garden Gourmet Filet-Streifen darauf verteilen, mit Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln und mit Basilikum garnieren.

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