

BBQ-SALAT MIT VEGETARISCHEN FILET-STREIFEN UND SPARGEL

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 Salat Rezept 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