

# SPINAT-AUBERGINEN-SALAT MIT LINSENBURGER

## PRODUKTE

2 Pkg. Garden Gourmet Vegane  
Linsensburger  
1 Aubergine  
150 g Spinat oder junger Grünkohl  
2 EL frische Minze  
4 EL Granatapfelkerne  
60 g halb-fester Ziegenkäse  
35 ml Olivenöl  
35 ml Granatapfelsirup  
1 TL Senf  
etwas Salz

 4 PORTIONEN

 36 MIN

 EINFACH

Dieses köstliche Rezept für knackigen Spinat-Auberginen-Salat mit dem Garden Gourmet Linsensburger wird dir gefallen! Probiere es jetzt aus und genieße!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Die Aubergine in Scheiben schneiden und mit dem Salz bestreuen. Mit Küchenfolie bedecken und min. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit nach außen tritt.

### 2. Zubereitung Dressing

Währenddessen für das Dressing das Olivenöl, den Granatapfelsirup und Senf kombinieren und gut verrühren.

### 3. Zubereitung Aubergine

Die Aubergine mit Küchentüchern abtupfen und mit Olivenöl bestreichen. Anschließend von beiden Seiten grillen oder anbraten.

### 4. Zubereitung Linsensburger

Die Garden Gourmet Linsensburger nach Packungsangabe zubereiten.

### 5. Vorbereitung Salat

Den Spinat zusammen mit dem Dressing in einen Frischhaltebeutel geben und gut vermischen. Auf vier Teller verteilen und die Auberginenscheiben darauf anrichten.

### 6. Es kann angerichtet werden!

Den Salat mit der gehackten Minze und den Granatapfel-Kernen anrichten. Den Ziegenkäse darüber verteilen und zusammen mit dem Garden Gourmet Linsensburger servieren.

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