

FRISCHER SALAT MIT GARDEN GOURMET KNUSPER-FILETS, VEGAN

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

1 Pckg. Garden Gourmet
Sensational Knusper-Filets

4-6 Blätter Romanasalat

1 kleine Avocado

1 EL Zitronensaft

8 Kirschtomaten

1/2 rote Zwiebel

2 EL Mandelblättchen

1 TL schwarze Sesamsamen

1 Knoblauchzehe

2 EL vegane Tahini

2 EL Olivenöl

2 TL Reissessig

2 EL Agavensirup

2 EL Zitronensaft

1/4 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

Du suchst nach einem leckeren Salat mit dem gewissen Etwas? Dann ist dieses Rezept mit den Garden Gourmet Knusper-Filets genau das Richtige für dich. Komplett pflanzlich und unfassbar lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1.

Den Salat waschen, in Stücke schneiden und als Basis auf den Tellern verteilen.

2.

Die Garden Gourmet Knusper-Filets nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie goldbraun sind. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

3.

Die Avocado schälen, entsteinen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, dass sie nicht braun wird.

4.

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

5.

Alle Zutaten auf den Salatblättern anrichten und mit den Mandelblättchen sowie Sesamsamen bestreuen.

6.

Für das Dressing zuerst den Knoblauch feinhacken. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut rühren, bis sie vermischt sind. Nach Geschmack über den Salat geben.

TIPPS

Tipp:

Um den Geschmack der Zwiebel etwas abzuschwächen, kann sie für 15 Minuten in etwas Essig eingelegt werden.

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