

# VEGETARISCHE FILET-STREIFEN MIT GEBACKENER SÜSSKARTOFFEL UND SPINATSALAT

## PRODUKTE

 4 PORTIONEN

 50 MIN

 MITTEL

2 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen

4 Stück Süßkartoffeln

200 g Babyspinat

2 Stk. Schalotten

2 Stk. Lauchzwiebeln

1 EL Rosmarin (frisch gehackt)

1 EL Thymian (frisch gehackt)

Sprossen und Kresse

2 EL Olivenöl

1 Stk. Limette

1 EL veganer Frischkäse

Salz, Pfeffer und Paprikapulver (nach Bedarf)

Kennst du schon unsere Garden Gourmet Vegetarischen Filet-Streifen? Sie schmecken hervorragend mit gebackener Süßkartoffel und Spinatsalat. So lecker!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Süßkartoffeln

Süßkartoffeln waschen, halbieren, auf ein Backblech mit Backpapier geben und leicht mit Öl bestreichen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Paprikapulver würzen und bei 160 °C ca. 30-45 Minuten backen.

### 2. Vorbereitung Dressing

Schalotten und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Olivenöl, dem Frischkäse und dem Saft der Limette ein Dressing anrühren.

### 3. Vegetarische Filet-Streifen Braten

Die Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen entsprechend Packungsanleitung kurz anbraten.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Babyspinat mit dem Dressing vermischen und gemeinsam mit den Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen, den Süßkartoffeln, den Sprossen und der Kresse anrichten.

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