VEGANE FILET-STREIFEN MIT GEBACKENER SÜSSKARTOFFEL UND SPINATSALAT

4 PORTIONEN | 50 MIN | MITTEL

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Vegane 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 Veganen 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. Vegane Filet-Streifen Braten

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

4. Es kann angerichtet werden!

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

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE