

ITALIENISCHER BROTSALAT „TI AMO“ MIT FILET-STÜCKCHEN

PRODUKTE

2 Packungen Garden Gourmet
Filet-Stückchen Italian Style
Hähnchen Art

1 Ciabatta-Brot (ca. 150 g)

1 Knoblauchzehe

5 EL Olivenöl

200 g Kirschtomaten (z. B. rote und gelbe)

1 kleiner Römersalat

2 Pfirsiche

1/2 Bund Basilikum

1 rote Zwiebel

2–3 EL heller Balsamico-Essig

2 EL Ahornsirup

Salz

Pfeffer

2 EL Öl

🍴 4 PORTIONEN

🕒 35 MIN

Darfs mal was anderes sein? Wie wäre es mit unseren Brotsalat nach Italienischer Art mit marinierten Garden Gourmet Filet-Stückchen. Vegan und unglaublich lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Ciabatta-Brotscheiben

Ciabatta-Brot in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl und Knoblauch mischen. Ciabattascheiben auf ein Backblech verteilen. Mit Knoblauchöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft 180 °C) ca. 10 Minuten rösten. Brot herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Zutaten vorbereiten

Kirschtomaten waschen und halbieren. Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pfirsiche waschen und halbieren. Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. Basilikum waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen.

3. Dressing zubereiten

Für das Dressing Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Zwiebel, Essig, 1 EL Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Olivenöl darunter schlagen.

4. Zubereitung Filet-Stückchen

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style darin nach Packungsanweisung zubereiten. Mit 1 EL Ahornsirup beträufeln und ca. 2 Minuten karamellisieren lassen. Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style aus der Pfanne nehmen.

5. Es kann angerichtet werden!

Ciabatta in Stücke brechen. Brot und alle Salatzutaten in eine Schüssel geben. Dressing darüber gießen und alles vorsichtig mischen. Italienischen Brotsalat auf Tellern verteilen. Die Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style darauf anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

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