

GEGRILLTER MEDITERRANER SPARGEL SALAT MIT FILET-STÜCKCHEN ITALIAN STYLE

ZUTATEN

1 PORTION

20 MIN

EINFACH

2 Packungen Garden Gourmet
Filet-Stückchen Italian Style

500 g grüner Spargel

250 g Kirschtomaten

1 Beutel Rucola

einige schwarze Oliven

1 EL Kapern

150 g Feta-Käse (optional)

etwas Olivenöl

etwas Balsamico Essig

etwas Basilikum

etwas Olivenöl zum Braten

Salz und Pfeffer

Der perfekte Salat für jede Feier an einem warmen Sommertag! Er kann vegan oder vegetarisch zubereitet werden und ist super schnell anzurichten.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Vom unteren Ende des Spargels ca. 2 cm abschneiden und die Tomaten halbieren.

2. Zubereitung Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Filet-Stückchen mit etwas Öl in einer Pfanne auf dem Grill braten. Den Spargel direkt auf dem Grill zubereiten.

3. Salat garnieren

Den Rucola auf einem Teller verteilen und den gegrillten Spargel, die Tomaten, die Oliven und die Kapern darauf anrichten. Mit Olivenöl und Essig beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Garden Gourmet Filet-Stückchen hinzugeben, mit Basilikum garnieren und den Feta darüber streuen.

TIPPS

Balsamico Essig sparsam verwenden

Vermeide, den Salat mit zu viel Balsamico Essig zu übergießen, da dies den Geschmack überwältigen kann. Lieber sparsam verwenden und nach Bedarf nachträufeln.

Olivenöl zum Braten sparsam verwenden

Verwende beim Braten der Filet-Stückchen sparsam Olivenöl, um ein zu fettiges Ergebnis zu vermeiden.

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