

VEGETARISCHE FILETSTREIFEN MIT GEBACKENER SÜSSKARTOFFEL UND SPINATSALAT

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet
Vegetarische Filet-Streifen

4 Gramm Süßkartoffel

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)

 4 PORTIONEN

 40 MIN

 MITTEL

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

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 Grad 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 WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**