BBQ GEGRILLTER FILET-STÜCKCHEN SALAT MIT SPARGEL

4 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen

500 g grüner Spargel

250 g Kirschtomaten

75g Rucola

150 g veganer Feta-Käse

1 EL Kapern

12 schwarze Kalamata-Oliven

Etwas Basilikum zum Garnieren

Ein Spritzer Olivenöl

Etwas Balsamico-Essig

Ein bisschen Salz

Etwas Pfeffer

Dieses Salatrezept ist eine perfekte Beilage für jedes BBQ mit sensationellen Texturen und Aromen: die rauchigen und vegetarischen Garden Gourmet Filet-Stückchen, der knusprige Spargel, der cremige vegane Feta und die aromatischen Kräuter. Probiere es selbst!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Gemüse vorbereiten

Ca. 2 cm vom unteren Ende des Spargels abschneiden und die Tomaten halbieren.

2. Grillstücke und Spargel zubereiten

Die Garden Gourmet Filet-Stückchen in etwas Öl in einer Pfanne auf dem Grill anbraten. Den Spargel auf dem Rost grillen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Gemüse anrichten

Den Rucola auf einem Teller anrichten und die Tomaten, Oliven und Kapern darauf verteilen. Den Spargel daneben legen und etwas veganen Feta darüber bröseln.

4. Garnieren, servieren und genießen!

Die gegrillten Stücke darauf verteilen, mit Balsamicoessig und Olivenöl beträufeln und mit Basilikum garnieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE