GEGRILLTER MEDITERRANER SPARGEL SALAT MIT SENSATIONAL FILET-STÜCKCHEN

1 PORTIONEN

20 MIN

EINFACH

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational 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.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Vom unteren Ende des Spargels ca. 2 cm abschneiden und die Tomaten halbieren.
2. Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen mit etwas Öl in einer Pfanne auf dem Grill braten. Den Spargel direkt auf dem Grill zubereiten.
3. Den Rucola auf einen Teller verteilen und den gegrillten Spargel, die Tomaten, die Oliven und die Kapern darauf verteilen. Mit Olivenöl und Essig beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen hinzugeben, mit Basilikum garnieren und den Feta darüber streuen.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE