

## 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**