

GEGRILLTER MEDITERRANER SPARGEL SALAT MIT SENSATIONAL FILET-STÜCKCHEN

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

 1 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

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**