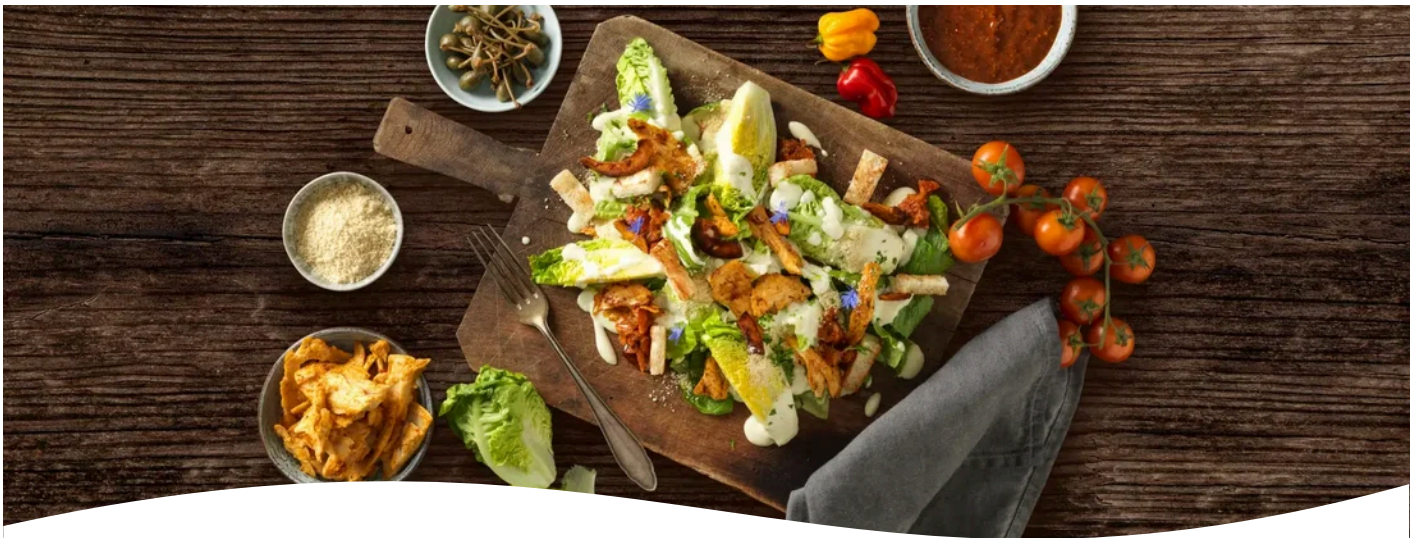


CAESAR SALAT MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTEM

MEDITERRAN FLEISCHIMITATE SALATE VEGAN

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, 1 kg
- BRESC Glasur Honig-Thymian, 80 g
- Olivenöl, 70 ml
- Romana-Salat/Lattich in Streifen 30 mm, 1.8 kg
- BRESC Marinierte Tomatenstückchen, 300 g
- Vegane Caesar Dressing, 600 ml
- Vegane Reibkäse- Alternative, 200 g
- Veganes Toastbrot, 150 g
- Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe), 40 g
- BRESC Knoblauchpüree, 5 g
- Veganer Knusper-Bacon, 150 g
- Petersilie gehackt, 20 g

ZUBEREITUNG

1. Margarine in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen.
2. Bei mittlerer Hitze die Toastwürfel goldbraun braten und kurz vor Schluss den Knoblauch zugeben und durchschwenken. Warmstellen.
3. Den Salat mit dem Dressing vermischen und gefällig anrichten.
4. In einer beschichteten Bratpfanne im Olivenöl das Geschnetzelte knusprig braten.
5. Die Hitze reduzieren und die Glasur zum Geschnetzelten geben und durchschwenken und noch kurz weiterbraten.
6. Das marinierte Geschnetzelte in einer beschichteten Bratpfanne im heissen Olivenöl knusprig braten.
7. Das Gerschnetzelte und die Croutons auf den Salat geben.
8. Mit den Pomodori Marinati und Knusper-Bacon garnieren.
9. Käseersatz und gehackte Petersiile darüber streuen.

TIPP! Muss es schnell gehen? Reibkäseersatz fixfertig einkaufen.