

SALATBOWL MIT THE GREEN MOUNTAIN FLEISCHKÄSE/LEBERKÄSE-SALAT

VEGAN TRADITIONELL SALATE FLEISCHIMITATE

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Fleischkäsealternative vorgegart, TK, 1 kg
- Mayonnaise Vegan, 130 g
- Soja-Joghurt (Vegan), 70 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Essiggurken-Scheiben, 300 g
- Salatblätter ganz, bunt & gewaschen, 600 g
- Karotten / Rüebli Julienne, 300 g
- Gurken Scheiben, ungeschält, 3 mm, 300 g
- Cherry Tomaten Rispen, 200 g
- Gemüsepaprika/Peperoni gelb 5 x 5 mm, 50 g
- Gemüsepaprika/Peperoni rot 5 x 5 mm, 50 g
- Dressing Balsamico, 600 ml
- Sprossen Zwiebel, 20 g

ZUBEREITUNG

1. Aufgetauten Fleisch-/Leberkäse in Streifen schneiden. Essiggurken in Streifen oder Würfel schneiden.
2. Vegane Mayonnaise mit dem Soja-Joghurt und etwas Essiggurkenwasser glatt rühren.
3. Fleisch-Leberkäse-Streifen mit dem Mayo-Joghurt dressing anmachen und mit dem Pfeffer abschmecken.
4. Geschnittene Essiggurken leicht untermischen, so dass sie nicht ganz vom Dressing bedeckt sind.
5. Salatbowl mit allen Zutaten gefällig anrichten und garnieren mit den Zwiebelsprossen. Salat-Dressing separat dazu servieren.

TIPP! Kann man verfeinern mit Nüssen, Kernen, Croutons usw.....