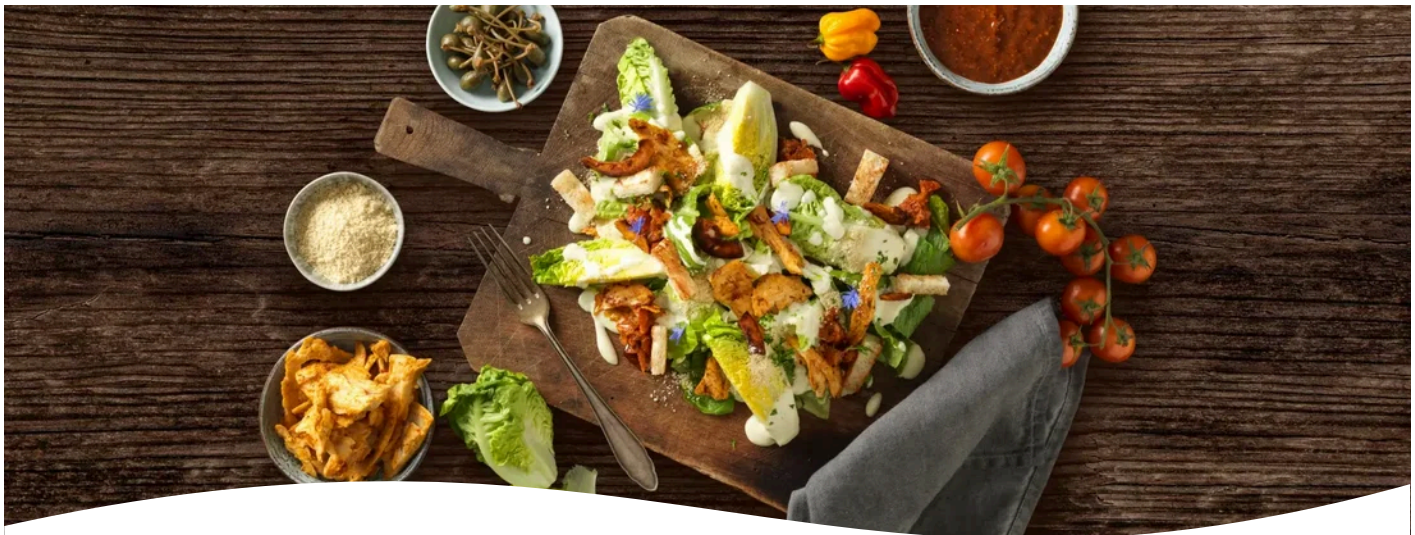




CAESAR SALAT MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTEM

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 Geschnetzelte und die Croutons auf den Salat geben.
- 8 Mit den Pomodori Marinati und Knusper-Bacon garnieren.
- 9 Käseersatz und gehackte Petersilie darüber streuen.

TIPPI! Muss es schnell gehen? Reibkäseersatz fixfertig einkaufen.