



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 Zwiebel sprossen. Salat-Dressing separat dazu servieren.

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