

Lecker Schmecker Rezepte

Tomaten Taschen Vegan mit frischem Pfirsichsalat

Für 2 Personen

Zutaten:

1 Pck. Bio Tomaten Taschen Vegan
100 g frischen, grünen Blattsalat (z.B. Eichblatt)
1/2 Gurke
1 rote Paprika (oder 1/2 rote und 1/2 gelbe Paprika)
2 Pfirsiche
50 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl
1/2 EL Senf
1/2 EL Agavendicksaft
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 210° C Grad (Umluft: 190°C) vorheizen. Tomaten Taschen einfach nach Packungsanleitung für ca. 25 Min. in den Ofen geben.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, ggf. entkernen und in mundgerechte Streifen bzw. Würfel schneiden.
3. Für das Dressing Weißweinessig, Olivenöl, Senf und Agavendicksaft gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dressing gut unter den Salat mischen und auf zwei Teller verteilen.
5. Pfirsiche in Spalten schneiden und auf das Salatbett legen.
6. Zum Schluss die warm duftenden Tomaten Taschen aus dem Ofen holen und neben dem Salat anrichten.