

# SALADE DE FETA AU GREEK RONDO GARDEN GOURMET

## INGRÉDIENTS

2 paquets de Greek Rondo Garden Gourmet

300 g de laitue mélangée

1 petit oignon rouge

50 g de pignons de pin

2 cuillères à soupe de câpres

100 ml de yaourt

100 g de feta émiettée

2 gousses d'ail

8 pousses d'aneth frais

1 citron

 4 PORTIONS

 30 MIN

 FACILE

Tu désire goûter à la délicieuse cuisine grecque? Alors essaie notre salade végétarienne à la grecque avec le Greek Rondo Garden Gourmet.

## PRÉPARATION

### 1. Cuisson des Greek Rondos

Prépare les Greek Rondos Garden Gourmet selon les instructions figurant sur l'emballage.

### 2. Préparation de la salade

Répartis la laitue sur 4 assiettes. Retire les feuilles des brins d'aneth et coupe l'oignon en fines rondelles, puis dispose sur la laitue. Fais griller les pignons de pin dans une poêle à sec et hache-les grossièrement. Saupoudre sur les assiettes.

### 3. Préparation de la vinaigrette

Coupe très finement les câpres et les tiges d'aneth et incorpore le yaourt avec l'ail écrasé. Saupoudre la salade de vinaigrette et garnir de fromage.

### 4. Dressage des assiettes

Sers les Greek Rondos Garden Gourmet sur les salades avec une part de citron. Aussi délicieux avec une tranche de pain complet.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.CH/FR**