

ZUTATEN

1 Pckg. Garden Gourmet Sensational
Schnitzel Wiener Art

200 g weißer Reis oder japanischer
Sushi-Reis

1/4 Weißkohl

2 Frühlingszwiebeln

1 kleine rote Paprika

1 EL Reissessig

Schwarzer und weißer Sesam

1 Zweig Koriander

1 kleine Knoblauchzehe

1/2 TL geriebener Ingwer

1 EL Sojasauce

1 TL Worcestershire-Sauce

5 EL Ketchup

1 EL brauner Zucker



Dieses japanisch inspirierte Gericht ist ein echter Magen- und Seelenwärmer. Knusprige vegane Schnitzel Wiener Art auf duftendem Reis mit süß-saurer Sauce. Achtung: Suchtpotential garantiert.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Den Reis nach Packungsanweisung kochen. In der Zwischenzeit den Kohl in feine Streifen schneiden und Frühlingszwiebel sowie Paprika in dünne Ringe schneiden.
- 2.** Für die Sauce Knoblauch hacken und mit den anderen Zutaten in einer kleinen Schüssel gut verrühren.
- 3.** Die Garden Gourmet Sensational Schnitzel Wiener Art nach Packungsangabe zubereiten.
- 4.** Kurz bevor die Schnitzel fertig sind, den Reis auf zwei Tellern anrichten. Den Kohl darauf geben und mit Salz sowie Reissessig beträufeln.
- 5.** Die Schnitzel in Streifen schneiden und auf den Kohl legen. Mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Koriander und Sesamsamen garnieren. Mit Tonkatsu-Sauce servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE