

ZUTATEN

2 Pckg. Garden Gourmet Sensational Knusper-Filets
etwas Olivenöl
etwas gehackte Petersilie
60 ml Reisessig
60 ml Wasser
1 TL Zucker
2 EL frische Chili, feingehackt
2 TL Sojasauce
1/2 EL Maisstärke
1 EL Wasser
100 g veganer Blauschimmelkäse
3 EL Mandelmilch
1 EL Olivenöl
300 g passierte Tomaten
55 g brauner Zucker
1/2 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Knoblauchpulver
60 ml Apfelessig
2 EL Agavensirup
2 EL Sojasauce
1 TL Zitronensaft



Sweet-Chili-, Käse- oder BBQ-Sauce? Egal – sie passen alle zu den leckeren veganen Garden Gourmet Knusper-Filets. Also, worauf wartest du? Dip, Dip, Hurra!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Für die Sweet-Chili-Sauce Essig, Wasser, Zucker, Chili, Knoblauch und Sojasauce in einen kleinen Topf geben. Zum Kochen bringen und für 10 Min. köcheln lassen. Die Maisstärke separat in dem Wasser auflösen und anschließend tröpfchenweise in den Kochtopf geben – dabei ständig rühren. Auf niedrige Hitze stellen und für weitere 5 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Abkühlen lassen.
- 2.** Für den Blauschimmelkäse-Dip den Käse und die Mandelmilch mit einer Gabel verrühren, bis ein cremiger Dip entsteht.
- 3.** Für die BBQ-Sauce das Öl in einen kleinen Topf geben und die passierten Tomaten hinzufügen. Bei niedriger Hitze für 8 bis 10 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zucker, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver hinzufügen. Anschließend die flüssigen Zutaten hinzugeben und gut umrühren. Für weitere 10 Min. köcheln lassen und dabei oft umrühren.
- 4.** Die Garden Gourmet Knusper-Filets nach Packungsanweisungen zubereiten und frisch aus Ofen oder Pfanne mit den Dips servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE