

# ASIATISCHER NUDELSALAT MIT SENSATIONAL FILET-STÜCKCHEN ASIAN STYLE

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style  
1 Mango  
¼ Gurke  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Limette  
50 g Sojasprossen  
1 Prise rote Pfeffer  
2 EL Cashewkerne  
150 g Reismudeln  
1 TL geriebener frischer Ingwer  
4 EL Sojasauce  
1 TL Honig oder Ingwersirup  
kleines Bündel frischer Koriander



2 PORTIONEN



25 MIN



MITTEL

Suchen Sie ein leichtes, schnelles und veganes Abendessen? Probieren Sie unseren Salat mit marinierten Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen, Nudeln, Mango und Bohnen!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zutaten schneiden

Mango und Gurke schälen und in Scheiben oder Streifen schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden, mit Limettensaft einer halben Limette beträufeln und marinieren. Die Sojasprossen reinigen, indem die dünnen Fäden von den Stielen entfernt werden.

### 2. Vorbereitung Nudeln

Die Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung vorbereiten. Danach unter kaltem Wasser abspülen und abkühlen lassen.

### 3. Vorbereitung Dressing

Ein Dressing mit Sojasauce, Limettensaft, geriebenem Ingwer, gehacktem rotem Pfeffer und Honig oder Ingwersirup zubereiten.

### 4. Zubereitung Sensational Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style gemäß den Anweisungen auf der Verpackung anbraten. Mango mit der Gurke und roten Zwiebeln vermischen. Mit etwas Dressing würzen und auf den Tellern verteilen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Die gebackenen Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style darüber geben und mit Koriander und Cashewnüssen garnieren. Mit dem Dressing servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**