

## ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style  
4 Süßkartoffeln (à ca. 375 g)  
2 EL Olivenöl  
2 EL Agavendicksaft  
grobes Meersalz  
1/2 kleiner Rotkohl (ca. 350 g)  
Saft von 1/2 Zitrone  
Salz  
2–3 Möhren (ca. 300 g)  
1 kleiner Bund Lauchzwiebeln  
5–6 Stiele Koriander  
5–6 Stiele Thai-Basilikum  
2 EL Öl  
1/2 Beet Shisokresse  
evtl. gerösteter Sesam zum Bestreuen



Probieren Sie jetzt den köstlichen Kumpir mit unseren marinierten Filet-Stückchen Asian Style. Einfach super lecker - nicht nur für Veganer!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Süßkartoffel

Süßkartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kartoffeln mit einer Gabel mehrmals einstechen. Olivenöl und 1 EL Agavendicksaft verrühren und die Kartoffeln damit einstreichen. Etwas Meersalz über die Kartoffeln streuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180 °C) ca. 1 Stunde garen.

### 2. Zutaten schneiden

Inzwischen Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Rotkohl, Zitronensaft, 1 EL Agavendicksaft und Salz kräftig mit den Händen verkneten.

### 3. Zutaten schneiden

Möhren schälen, waschen und in feine Stifte schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Koriander und Thai-Basilikum waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Rotkohl, Möhren, Lauchzwiebeln und Kräuter mischen.

### 4. Zubereitung Filet-Stückchen

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style nach Packungsanweisung darin zubereiten. Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style aus der Pfanne nehmen und mit dem Gemüse vermengen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Shisokresse vom Beet schneiden. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und in der Mitte längs einschneiden und vorsichtig aufbrechen. Gemüse-Filetstückchen-Mischung darin verteilen. Mit übrigem Koriander, Thai-Basilikum und Shisokresse garnieren. Evtl. mit Sesam bestreuen.

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