

## ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style  
1 Zwiebel  
2 Stück Knoblauchzehe  
1 walnussgroßes Stück Ingwer (ca. 30 g)  
3–4 Möhren (ca. 400 g)  
1 Dose (425 ml) Kichererbsen  
2 EL geröstetes Sesamöl  
Curry  
1 EL gelbe Currypaste  
1 Dose (400 ml) Kokosmilch  
400 ml vegane Gemüsebrühe  
2 EL Öl  
1 Esslöffel Limettensaft  
Salz  
Pfeffer  
1/2 Beet rote Shisokresse  
evtl. Limettenspalten zum Garnieren



Du möchtest ein gut bekömmliches und leckeres Gericht auf pflanzlicher Basis? Dann versuche unser Rezept Veganes Asia-Curry mit unseren marinierten Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zutaten schneiden

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Möhren schälen, waschen und in Würfel schneiden. Kichererbsen abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen.

### 2. Zutaten braten

Sesamöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin ca. 3 Minuten anbraten. Möhren zufügen und kurz mitbraten. 1 TL Curry und Currypaste dazu geben und kurz anschwitzen. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Curry ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Kichererbsen ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen und mitgaren.

### 3. Zubereitung Filet-Stückchen

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style darin nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Limettensaft beträufeln.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Die Shisokresse vom Beet schneiden. Das Asia-Curry mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. In tiefen Tellern oder Schalen verteilen. Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style darauf anrichten. Mit Shisokresse bestreuen und evtl. mit Limettenspalten garnieren.

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