AMORS SATÉ-SPIESS MIT GEGRILLTEN FILET-STÜCKCHEN

ZUTATEN

2 PORTIONEN | 10 MIN | EINFACH

1 Pkg. Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen

1 Frühlingszwiebeln

1 EL Yakitori-Wok-Sauce (Glas)

1 TL Sesam

ein paar Stängel Schnittlauch

2 bis 4 Cocktailspieße

Lass dich am Valentinstag von unseren gegrillten Spießen mit Garden Gourmet Veganen Filet-Stückchen inspirieren, einfach und lecker! Liebe auf den ersten Blick...

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Die Frühlingszwiebel in 1½ cm große Stücke schneiden. Die Gegrillten Filet-Stückchen abwechselnd mit der Frühlingszwiebel auf den Spieß stecken.

2. Zubereitung Filet-Stückchen

Trage die Yakitori-Sauce mit einem Pinsel auf die Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen auf. Die Spieße auf beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne einige Minuten mit etwas Öl anbraten.

3. Es kann angerichtet werden!

Mit Sesam und fein gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE