

SCHNELLE NAAN-BRÖTCHEN MIT SENSATIONAL FILET-STÜCKCHEN ASIAN STYLE

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style
½ Gurke
1 Prise roter Pfeffer
200 g Babyspinat
4 Zweige Koriander und 2 Zweige Minze
1 rote Zwiebel
1 Paprika
1 Knoblauchzehe
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten
200 ml Pflanzlicher Joghurt
2 Naan Brötchen



Dieses köstliche Rezept, mit Naan-Brötchen und marinierten Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style mit veganer Joghurtsauce wird dich geschmacklich begeistern!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Für die Joghurtsauce die Gurke grob reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Koriander und die Minze hacken. Die Zutaten mit etwas gemahlenem Kreuzkümmel durch den Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zutaten schneiden

Die rote Zwiebel und die Paprika in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Paprika und Zwiebel einige Minuten in etwas Öl anbraten und den Knoblauch hinzufügen.

3. Zubereitung Sensational Filet-Stückchen

Die Sensational Filet-Stückchen Asian Style in einer anderen Pfanne gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten. Die Stücke in die Pfeffer-Zwiebel-Mischung legen. Brötchen aufschneiden und toasten.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Brötchen mit etwas Spinat füllen und die Mischung darüber geben. Mit der Joghurtsauce servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE