COUNTRY POTATO MIT VEGANEN FILET-STREIFEN

ZUTATEN

4 PORTIONEN

45 MIN

2 Pkg. Garden Gourmet Vegane Filet-Streifen

1 kg festkochende Kartoffeln

2 EL Olivenöl

1 TL Edelsüßpaprika

2 Zwiebel

Salz

2 EL Öl

1 TL mittelscharfer Senf

1 Prise Zucker

3-4 Stängel Petersilie

200 g Schmand

2 EL Ajvar (Würzige Paprikapaste, Glas)

Pfeffer

Backpapier

Unser Country Potato Rezept ist super lecker in Kombination mit unseren Garden Gourmet Veganen Filet-Streifen. Einfach köstlich.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Potatoes

Country Potatoes (Kartoffeln) gründlich waschen und in Spalten schneiden. Olivenöl, Paprikapulver und Salz verrühren. Die Country Potatoes und das Paprika-Öl mischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Dann die Potatoes im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C) ca. 35 Minuten garen.

2. Zubereitung Vegane Filet-Streifen

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Die Garden Gourmet Vegane Filet-Streifen hinzufügen und nach Packungsanweisung weiterbraten. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Herausnehmen.

3. Zubereitung Sauce und Gericht genießen!

Petersilie waschen und grob hacken. Schmand und Ajvar verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Country Potatoes in vier Boxen verteilen. Die Garden Gourmet Vegane Filet-Streifen und Zwiebeln darauf anrichten. Mit Petersilie garnieren. Ajvar-Schmand dazu reichen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE