

SÜSSE CHILI-WOKPFANNE MIT SENSATIONAL FILET-STÜCKCHEN ASIAN STYLE

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style
- 150 g Reismudeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL geriebener frischer Ingwer
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 Limette
- 200 g Bimi (Spargelbrokkoli), alternativ: normaler Brokkoli
- 2 bis 3 EL Woköl oder Sesamöl
- einige Zweige frischer Koriander
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL süße Chilisauce
- 50 g Cashewkerne

TIPPS

Warum nicht etwas Casave hinzufügen?

Köstlich zu Casave- oder Algenchips und einem süß-sauren Gurkensalat mit Zitronensaft, Ingwersirup, Sesamöl, Chili-Pfeffer-Flocken, Salz und Sesam.



Unser köstliches Rezept Veganes Chili mit marinierten Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen ist super schnell in der Zubereitung und unglaublich lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten schneiden

Knoblauch schälen und hacken. Den frischen Ingwer reiben, die Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden und die Paprika in Streifen schneiden. Abhängig von der Größe, den Brokkoli der Länge nach halbieren und in kleine Stücke schneiden. Cashewnüsse grob hacken.

2. Zubereitung Nudeln

Kochen Sie die Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung. Abgießen und mit einem Deckel auf der Pfanne warmhalten.

3. Zubereitung Sensational Filet-Stückchen Asian Style

In der Wokpfanne etwas Öl erhitzen und die Sensational Filet-Stückchen Asian Style goldbraun braten. Danach die Stücke aus der Pfanne auf einen Teller geben.

4. Zutaten anbraten

Ingwer und Knoblauch kurz im Öl anbraten. Brokkoli, Paprika und Frühlingszwiebeln dazugeben. Alles ein paar Minuten knusprig anbraten.

5. Es kann angerichtet werden!

Die Sensational Filet-Stückchen Asian Style hinzugeben, kurz umrühren, mit Sojasauce und etwas süßer Chilisauce würzen. Das Gericht mit gehackten Cashewkerne, grob gehacktem Koriander und eine Limette separat garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE