

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Vegane Schnitzel Hähnchen-Art
300 g gemischter Reis
1 große rote Paprika
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenpüree
1 EL Garam Masala
1 EL Currypulver
1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Kokosmilch
1 Gurke
1 große Karotte
1 Limette
1 TL Ingwersirup
1 Bund frischer Koriander
Salz und Pfeffer



Dieses würzige Curry, serviert mit einem knusprigen Garden Gourmet Veganen Schnitzel, ist eine köstliche vegane Version eines traditionellen japanischen Chicken Katsu Curry.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Currysauce

Beginne mit der Zubereitung der Currysauce, indem du den Knoblauch fein hackst und die Zwiebel und die Paprika in Stücke schneidest.

2. Zubereitung Zutaten

Knoblauch mit Zwiebel und Paprika im Öl anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Eine Minute mit dem Tomatenpüree anbraten und mit Garam Masala, Currypulver und Mehl bestreuen. Lasse dies einige Minuten braten und füge dann die Brühe hinzu.

3. Zubereitung Currysauce

Alles aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch hinzugeben, aufkochen lassen und bei Bedarf mit Salz abschmecken.

4. Vorbereitung Beilagen

In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsanweisung kochen. Für den Salat die Gurke und die Karotte mit einem Sparschäler in Streifen oder mit einem Messer in Scheiben schneiden. Mischen und mit Limettensaft, Ingwersirup sowie Salz und Pfeffer würzen.

5. Es kann angerichtet werden!

Die Garden Gourmet Veganen Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig und goldbraun backen. Die Veganen Schnitzel in Streifen schneiden, mit der Currysauce und dem Reis servieren und mit Koriander garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE