

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegane Schnitzel Hähnchen-Art
150 g Nudeln nach Wahl
100 g gekochte Edamame
1 Mango
1 Avocado
1 rote Paprika
1 rote Zwiebel
1/2 Gurke
1 Limette
Sonnenblumenöl
4 EL Tamari-Sojasauce oder eine andere helle Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 cm frischer Ingwer
ein paar Korianderzweige
Salz und Pfeffer



Mit diesem Nudelsalat nach asiatischer Art mit Tamari-Dressing, garniert mit einem knusprigen Garden Gourmet Veganen Schnitzel, erhältst du ein köstliches veganes Abendessen!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und mit kaltem Wasser abspülen. Die Mango am Kern entlang halbieren. Das Fruchtfleisch von der Schale abschneiden und die Hälften der Länge nach in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren und dann in dünne Spalten schneiden.

2. Zubereitung Zutaten

Die Gurke in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch von der Schale lösen, in Stücke schneiden und mit Limettensaft beträufeln.

3. Vorbereitung Vegane Schnitzel

Nudeln, Mango, Paprika, Zwiebel, Gurke und Avocado mischen. Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und die Garden Gourmet Veganen Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig braten.

4. Es kann angerichtet werden!

Den Salat mit dem Dressing abschmecken und den Rest separat servieren. Den Salat auf die Teller verteilen, die Garden Gourmet Veganen Schnitzel in Streifen schneiden. Schnitzel auf den Salat legen und mit Koriander garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE