

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art
400 g Dinkel- oder Vollkornspaghetti
1 Aubergine
2 Knoblauchzehen
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)
2 EL Kapern
2 TL getrockneter Oregano
1 Bund frischer Basilikum
Olivenöl zum Braten

TIPP

Verwendung restliches Nudelwasser

Das übrig gebliebene Nudelwasser eignet sich hervorragend zum Pflanzengießen (solange kein Salz oder Öl hinzugefügt wird).



Probiere dieses köstliche vegane Gericht mit Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen, Auberginen, Kapern und Basilikum, inspiriert von der italienischen Küche!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Sauce

Die Aubergine in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in ein Sieb geben, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch in etwas Öl anbraten und die Tomatenwürfel dazugeben. Zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.

2. Zutaten kochen

Etwas Wasser aufkochen und die Nudeln nach Anleitung kochen. Währenddessen die Auberginen kurz abspülen, trocken tupfen und in etwas Öl goldbraun braten. Mit Oregano bestreuen. Die Kapern und die Hälfte des Basilikums (grob gehackt) mit anbraten.

3. Sensational Filet-Stückchen anbraten

Die Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art nach Packungsanweisung goldbraun braten. Das Nudelwasser abgießen und zur späteren Verwendung aufheben.

4. Es kann angerichtet werden!

Die Sauce mit den Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art in die Nudeln geben und servieren. Mit dem restlichen frischen Basilikum garnieren. Du kannst auch etwas geriebenen veganen Käse hinzufügen, wenn du möchtest.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE