

GEBACKENER KÜRBIS MIT VEGANEN FILETSTÜCKCHEN

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Chick'n Style Filet Pieces
400 g Kürbis
125 g Sojajoghurt
1 Knoblauchzehe
etwas Öl
Rosmarin
Salz
Schwarzer Pfeffer

 2 PORTIONEN

 35 MIN

 EINFACH

Suchst du ein einfaches und schnelles Rezept, das deinen Gaumen verblüffen wird? Dieser gebackene Kürbis mit Garden Gourmet vegan Filet Stripes ist wie für dich gemacht.

ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen

Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Kürbis zubereiten

Den Kürbis in gleichmässige Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten im Ofen kochen und nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

3. Vegane Filetstückchen kochen

Den Rosmarin und die Garden Gourmet Filet Stripes dazugeben und weitere 10 Minuten garen, nach der Hälfte der Garzeit wenden.

4. Sauce zubereiten

In der Zwischenzeit den Sojajoghurt mit dem gehackten Knoblauch, etwas Öl, einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.

5. Anrichten und servieren

Den gekochten Kürbis mit veganen Filetstückchen auf den Tellern verteilen und mit der Joghurtsauce servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**