

OFENGEMÜSE MIT VEGANEM POULETBRÜSTLI

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet
Sensational Filet Chicken-Style

400 g Kartoffeln

4 Rüebli, in grosse Stücke
geschnitten

2 rote Zwiebeln, geviertelt

1 EL Olivenöl

eine kleine Handvoll frischer
Thymian (oder 2 Teelöffel
getrockneter Thymian)

eine gute Prise Gewürzmischung für
Poulet (oder eine Mischung aus
Paprika, Thymian, Pfeffer)

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

2 Knoblauchzehen, in Scheiben
geschnitten

300 g grüne Bohnen oder
Brokkoliröschen

 4 PORTIONEN

 35 MIN

 EINFACH

Wenn du etwas Einfaches kochen willst, ist dies das perfekte Rezept! Nimm das Gemüse, das du in deinem Kühlschrank hast und füge die Gewürze hinzu, die du magst.

ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen

Den Ofen bei 200 °C vorheizen.

2. Kartoffeln kochen

Die Kartoffeln mit einer Prise Salz in einen Topf geben und mit kochendem Wasser bedecken, 5 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln abgiessen und auf ein grosses Backblech geben.

3. Gemüse kochen

Rüebli, Zwiebeln und Kartoffeln auf einem Backblech verteilen. Mit etwas Öl beträufeln, die Kräuter und Gewürze hinzufügen. Alles zusammen mischen und die Zitronenscheiben, den gehackten Knoblauch hinzufügen. 15 Minuten backen.

4. Sensational Filet Chicken-Style kochen

Die Sensational Filet Chicken-Style in eine Schüssel geben und etwas Öl und Gewürze hinzufügen, schwenken, bis sie bedeckt sind. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das gesamte Gemüse wenden, dann die Sensational Filets auf das Gemüse legen und weitere 15-20 Minuten backen.

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