

**ZUTATEN** 3 PORTIONEN 30 MIN EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Chick'n  
Style Filet Pieces

150g Quinoa (3 Farben)

3 kleine Peperoni (3 Farben)

ein paar Blätter Lattich

1 kleine rote Zwiebel

1/4 Gurke

1 Zitrone

125 ml veganer Joghurt

2 Esslöffel griechische  
Olivenmischung

3 Esslöffel Olivenöl

Diese vegane Lunchbox mit den veganen Filet Stripes von Garden Gourmet ist eine grossartige Zwischenverpflegung für unterwegs zur Arbeit oder Schule, die deinen Heisshunger sicherlich stillen wird!

**ZUBEREITUNG****1. Quinoa kochen**

Quinoa nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen.

**2. Joghurt-Gurkensauce zubereiten, Peperoni und Zwiebel schneiden**

Die Gurke längs vierteln, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Joghurt vermischen. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Die Peperoni in Streifen und die Zwiebel in halbe Ringe schneiden.

**3. Vegane Filet Pieces kochen**

Garden Gourmet vegane Filet Stripes nach Packungsanweisung braten.

**4. Quinoa würzen und Oliven hinzufügen**

Den Quinoa-Salat mit Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und die Oliven hineingeben.

**5. Lunchbox füllen**

Die Peperoni mit den Zwiebeln in ein Fach legen, den Quinoa-Salat mit Oliven und den veganen Filet Stripes auf den Salat in ein anderes Fach. Den Gurkenjoghurt separat in eine Schüssel giessen und ihn in die Lunchbox geben.

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