

YAKITORI-SPIESSE MIT GEGRILLTEN VEGANEN FILET STREIFEN

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Chick'n
Style Filet Pieces

1 Frühlingszwiebel

1 Esslöffel Yakitori-Wok-Sauce

1 Teelöffel Sesam und ein paar
Zweige Schnittlauch

2 bis 4 Holz-Spiesse

 2 PORTIONEN

 10 MIN

 EINFACH

Lass dich von unseren veganen, gegrillten Spiesen mit Yakitori-Sauce inspirieren! Liebe auf den ersten Blick...

ZUBEREITUNG

1.1 Zubereitung der Spiesse

Die Frühlingszwiebel in 1½ cm grosse Stücke schneiden. Die Garden Gourmet Filetstreifen abwechselnd mit der Frühlingszwiebel am Spiess einfädeln.

2.2 Spiesse anbraten

Die Spiesse mit einem Pinsel mit Yakitori-Sauce bepinseln und danach in einer beschichteten Pfanne einige Minuten mit etwas Öl anbraten. Von Zeit zu Zeit wenden.

3.3 Finalisierung des Gerichts

Mit Sesam und fein gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

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