

ZUTATEN 4 PORTIONEN 35 MIN EINFACH

3 Packungen Garden Gourmet
Crispy Mini Filet

1 Tomate

2 Esslöffel frische rote Chili (fein
gehackt)

100 g veganer Blauschimmelkäse

3 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Zitronensaft

3 Esslöffel Mandelmilch

1/4 Tasse Wasser

1/4 Tasse Reis-Essig

1/4 Tasse Apfelessig

4 Esslöffel Olivenöl

1/2 Esslöffel Maisstärke

2 Esslöffel Sojasauce

2 Esslöffel Agavendicksaft

1/4 Esslöffel Zucker

1/4 Tasse brauner Zucker

1/2 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1/2 Teelöffel Knoblauchpulver

Geniesse unsere knusprig panierten und veganen Sensational Crispy Mini Filets von Garden Gourmet mit drei verschiedenen leckeren Saucen – eine Sweet-Chili-Sauce, eine vegane Blauschimmelkäse-Sauce und einer veganer Barbecue-Sauce.

ZUBEREITUNG**1. Zubereitung der Sweet-Chili-Sauce**

Die frische Chili und die Knoblauchzehen hacken. In einem kleinen Topf Essig, Wasser, Zucker, Chili, Knoblauch und Sojasauce bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Die Sauce 10 Minuten kochen lassen. Maisstärke in Wasser auflösen und unter ständigem Rühren in den Topf geben. Bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt. Abkühlen lassen.

2. Zubereitung der Blauschimmelkäse-Sauce

Den veganen Blauschimmelkäse mit der Mandelmilch mit einer Gabel glatt und cremig rühren.

3. Zubereitung der veganen BBQ Sauce

1 Esslöffel Olivenöl in einen kleinen Topf geben und die geschnittene Tomate hinzufügen. Bei schwacher Hitze 8 bis 10 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zucker, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver hinzufügen. Die flüssigen Zutaten hinzufügen: Zitronensaft, Agavensirup, Sojasauce und Apfelessig und alles gut vermischen. Die Sauce 10 Minuten kochen lassen und oft umrühren.

4. Zubereitung der Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets

Garden Gourmet Sensational Crispy Mini Filets nach Packungsanleitung zubereiten. Die frisch zubereiteten Tenders heiss mit den 3 Saucen servieren. Guten Appetit!

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