VEGAN SCHNITZEL JAPAN-STYLE

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegan Schnitzel

1/4 Weisskohl

1 kleine rote Peperoni

2 Frühlingszwiebeln

1 kleine gehackte Knoblauchzehe

1/2 TL geriebener Ingwer

1 Zweig Koriander

200 g weisser Reis (oder japanischer Sushi-Reis)

1 EL Reis-Essig

1 EL Soja Sauce

1 TL Worcestershire-Sauce

5 EL Ketchup

1 EL brauner Zucker

Schwarze und weisse Sesamsamen

Kreiere ein authentisch japanisches Gericht mit unserem Vegan Schnitzel mit Tonkatsu-Sauce. Das knusprige Schnitzel auf heissem weissem Reis mit süsser Sauce ist die ideale Kombination, um deinen Gaumen auf eine Reise ins Land der aufgehenden Sonne mitzunehmen.

ZUBEREITUNG

1. Reis und Kohl zubereiten

Den Reis nach Packungsanweisung kochen und den Kohl in dünne Streifen schneiden.

2. Gemüse und Tonkatsu-Sauce zubereiten

Zutaten für die Tonkatsu Sauce: Knoblauch, Ingwer Soja-Sauce, Worcestersauce, Ketchup, brauner Zucker.
Für die Zubereitung der Tonkatsu Sauce, alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Danch eine Frühlingszwiebel und die rote Peperoni in dünne Ringe schneiden.

3. Vegan Schnitzel zubereiten

Garden Gourmet Vegan Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig garen.

4. Die Teller anrichten

Wenn die Schnitzel fast gar sind, den Reis auf zwei schöne asiatische Teller verteilen, den geraspelten Kohl darauf verteilen und mit Reis-Essig beträufeln. Das Vegan Schnitzel in Streifen schneiden und darauf verteilen. Die Tonkatsu-Sauce dazu servieren.

5. Garnieren, servieren und geniessen!

Mit Frühlingszwiebeln, Peperoni, Koriander und Sesam garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE