

VEGANES SANDWICH MIT GARDEN GOURMET KNUSPER-FILETS

PRODUKTE

1 Pckg. Garden Gourmet
Sensational Knusper-Filets
2 EL Olivenöl
4 Scheiben Sandwich-Brot
50 g Zwiebeln
175 g Karotte
150 g Spitzkohl
1 Blatt Rotkohl
50 g Apfel
2 EL vegane Mayonnaise
1 TL Dijon-Senf
Rucola nach Geschmack
4 EL vegane Mayonnaise
1 TL Sriracha
1/2 TL Chilipulver

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Zart und crispy – unser veganes Knusper-Filet-Sandwich überzeugt selbst eingefleischte Fans. Der würzige Krautsalat passt perfekt zum knusprigen Hähnchen und der pikanten Mayo. Probier's aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Für den Coleslaw die Zwiebel in Würfel schneiden, die Karotte raspeln, den Kohl in feine Streifen schneiden und den Apfel reiben. Alles zusammen in eine Schüssel geben.
- 2.** Die Mayonnaise und den Senf dazugeben und vorsichtig verrühren, bis alles vermischt ist.
- 3.** Die Garden Gourmet Knusper-Filets nach Packungsanweisung mit 2 EL Olivenöl zubereiten, bis sie goldbraun sind.
- 4.** Für die Sandwich-Creme alle Zutaten in eine Schüssel geben. Das Chilipulver nach und nach dazugeben, bis die Creme scharf genug ist.
- 5.** Auf zwei der Sandwichbrot-Scheiben scharfe Mayonnaise streichen. Rucola, zwei Knusper-Filets und Coleslaw daraufgeben. Mit der anderen Brothälfte bedecken und genießen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**