

VEGETARISCHE FILET-STREIFEN IM SOJA-HONIG-MANTEL AUF BUNTEM GEMÜSE MIT REISNUDELN

PRODUKTE

2 Pkg. Garden Gourmet
Vegetarische Filet-Streifen

100 ml Sojasauce

50 ml Honig

2 EL Sesamöl

1 Zucchini

1 Karotte

1 Paprika

50 g Edamame (gefroren)

1 Zwiebel (weiß)

100 g Reismudeln

Salz und Pfeffer

 4 PORTIONEN

 35 MIN

 MITTEL

Überrasche deine Gäste mit einem besonderen Gericht - unseren Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen im Soja-Honig-Mantel mit Reismudeln. Unglaublich lecker und vegetarisch!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Gemüse

Das Gemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit 1 Esslöffel Sesamöl in einer Pfanne kurz anbraten und würzen.

2. Filet-Streifen anbraten

Die Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen mit dem restlichen Sesamöl in einer Pfanne scharf anbraten, anschließend mit der Sojasauce und dem Honig ablöschen und sirupartig einkochen lassen.

3. Zubereitung Nudeln

In einem Topf ca. 2 Liter Wasser aufkochen, die Reismudeln dazugeben und ca. 6 Minuten ziehen lassen, danach abgießen und in 4 Schalen verteilen.

4. Es kann angerichtet werden!

Gemüse auf Tellern anrichten, die Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen mit Sauce beträufeln und zusammen mit den Nudeln servieren.

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