

ZUTATEN 4 PORTIONEN 25 MIN MITTEL

2 Pkg. Garden Gourmet
Vegetarische Filet-Streifen

1 Gemüsezwiebel

je 1 grüne und rote Paprikaschote

5 Stängel Thymian

3 EL Öl

Salz (z.B. grobes Meersalz)

1 Rosenpaprika

1 EL Tomatenmark

300 ml vegane Gemüsebrühe

Unser leckeres Rezept für Pfannen Schaschlik mit Garden Gourmet Vegetarischen Filet-Streifen gelingt dir schnell in der Zubereitung und ist nicht nur für Vegetarier geeignet!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Zutaten schneiden**

Gemüsezwiebel schälen und grob würfeln. Paprikaschoten vierteln, entkernen und waschen. Paprikaschoten grob würfeln. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen.

2. Zubereitung Garden Gourmet Filet-Streifen

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garden Gourmet Filet-Streifen darin nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Salz und Rosenpaprika würzen. Aus der Pfanne nehmen.

3. Zutaten braten

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Gemüsezwiebel und Paprika hineingeben und darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Garden Gourmet Filet-Streifen wieder zufügen. Tomatenmark und Rosenpaprika in die Pfanne geben und kurz anschwitzen lassen. Gemüsebrühe angießen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.

4. Es kann angerichtet werden!

Pfanne-Schaschlik nochmals mit Salz und Rosenpaprika abschmecken. Schaschlik anrichten und mit Thymianblättern bestreuen.

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