

RAGOUT FIN VON VEGANEN FILET-STÜCKCHEN HÄHNCHEN ART UND SPARGEL

ZUTATEN

4 PORTIONEN

40 MIN

MITTEL

2 Pkg. Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen
50 g Mehl
300 ml Hafermilch
300 ml Gemüsebrühe
60 g Margarine
250 g weißer Spargel
2 weiße Zwiebeln
1 Packung veganer Reibekäse
100 g gemischte Blattsalate
3 EL dunkler Balsamico Essig
6 EL Olivenöl
1 TL Senf
1 Stück Baguette zum Aufbacken
100 g Margarine
80 g gemischte frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Kerbel)
Gewürze nach Bedarf: Salz, Pfeffer

Du magst Ragout Fin, aber isst jetzt lieber vegan? Unser Rezept mit den Garden Gourmet Veganen Filet-Stückchen nach Hähnchen Art und leckerem Spargel wird dich begeistern!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Den Spargel und Zwiebeln schälen, in 1 cm große Stücke schneiden. Danach die Zwiebeln zusammen mit den Garden Gourmet Filet-Stückchen Hähnchen Art in der Margarine anbraten und nach ca. 5 Minuten das Mehl dazu geben. Gut durchmischen und unter ständigem Rühren die Hafermilch, sowie die Gemüsebrühe hinzugeben.

Alles bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen. Nach 10 Minuten der Garzeit die Spargelstücke dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zubereitung Baguette

Die Kräuter hacken, mit der Margarine mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Baguette halbieren und mit der Kräutermargarine bestreichen. Anschließend auf ein Backblech geben.

3. Ragout backen

Das Ragout fin in 4 Auflaufformen füllen, mit Käse bestreuen und zusammen mit dem Brot 8-10 Minuten bei 190°C goldbraun backen.

4. Zubereitung Salatdressing

Für das Salatdressing alle Zutaten in einen Becher geben, mit einem Stabmixer kurz durchmischen und abschmecken.

5. Es kann angerichtet werden!

Den Salat mit dem Dressing marinieren und zusammen mit dem Ragout fin und dem Brot servieren.

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