

# THAI-CURRY MIT GARDEN GOURMET VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

## PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet  
Vegane Filet-Stückchen

2 TL rote Thai-Curry-Paste (vegan)

400 ml Kokosmilch

250 g Basmati-Reis

1 Brokkoli

1 rote Paprika

150 g Kichererbsen

1 EL geriebener Ingwer

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 TL Limettensaft

1 EL Sojasauce

1 Limette

Frischer Koriander

 4 PORTIONEN

 30 MIN

 EINFACH

Dieses würzige Thai-Curry, serviert mit knusprigen Garden Gourmet Veganen Filet-Stückchen, ist eine köstliche vegane Variante zum traditionellen Rezept.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Reis

Zuerst den Reis in Salzwasser kochen und das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

### 2. Vorbereitung Zutaten

Dann die Zwiebeln sowie den Knoblauch hacken und den Ingwer reiben. Alles in einer Pfanne mit Öl etwa 1 Minute andünsten.

### 3. Zubereitung vegane Filet-Stückchen

Anschließend die Curry-Paste dazugeben und zusammen mit den Garden Gourmet Veganen Filet-Stückchen anbraten. Alles mit Kokosmilch ablöschen.

### 4. Zubereitung Gemüse

Jetzt das geschnittene Gemüse dazugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Das Curry mit Sojasauce und Limettensaft abschmecken. Abschließend mit Reis, Limette und etwas Koriander servieren.

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