THAI-CURRY MIT GARDEN GOURMET VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

4 PORTIONEN | 30 MIN | EINFACH

ZUTATEN

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

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