

**PRODUKTE** 4 PORTIONEN 40 MIN MITTEL

2 Packungen Garden Gourmet  
Vegane Schnitzel Hähnchen-Art

300 g gemischter Reis

1 große rote Paprika

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenpüree

1 EL Garam Masala

1 EL Currypulver

1 EL Mehl

400 ml Gemüsebrühe

200 ml Kokosmilch

1 Gurke

1 große Karotte

1 Limette

1 TL Ingwersirup

1 Bund frischer Koriander

Salz und Pfeffer

Dieses würzige Curry, serviert mit einem knusprigen Garden Gourmet Veganen Schnitzel, ist eine köstliche vegane Version eines traditionellen japanischen Chicken Katsu Curry.

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Vorbereitung Currysauce**

Beginne mit der Zubereitung der Currysauce, indem du den Knoblauch fein hackst und die Zwiebel und die Paprika in Stücke schneidest.

**2. Zubereitung Zutaten**

Knoblauch mit Zwiebel und Paprika im Öl anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Eine Minute mit dem Tomatenpüree anbraten und mit Garam Masala, Currypulver und Mehl bestreuen. Lasse dies einige Minuten braten und füge dann die Brühe hinzu.

**3. Zubereitung Currysauce**

Alles aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch hinzugeben, aufkochen lassen und bei Bedarf mit Salz abschmecken.

**4. Vorbereitung Beilagen**

In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsanweisung kochen. Für den Salat die Gurke und die Karotte mit einem Sparschäler in Streifen oder mit einem Messer in Scheiben schneiden. Mischen und mit Limettensaft, Ingwersirup sowie Salz und Pfeffer würzen.

**5. Es kann angerichtet werden!**

Die Garden Gourmet Veganen Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig und goldbraun backen. Die Veganen Schnitzel in Streifen schneiden, mit der Currysauce und dem Reis servieren und mit Koriander garnieren.

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