

ZUTATEN 2 PORTIONEN 30 MIN MITTEL

1 Packung Garden Gourmet
Vegane Schnitzel Hähnchen-Art

150 g Nudeln nach Wahl

100 g gekochte Edamame

1 Mango

1 Avocado

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

1/2 Gurke

1 Limette

Sonnenblumenöl

4 EL Tamari-Sojasauce oder eine
andere helle Sojasauce

2 EL Sesamöl

1 cm frischer Ingwer

ein paar Korianderzweige

Salz und Pfeffer

Mit diesem Nudelsalat nach asiatischer Art, der mit einem würzigen Tamari-Dressing verfeinert ist, und garniert mit einem knusprigen Garden Gourmet Veganen Schnitzel, zauberst du dir ein köstliches, vollkommen veganes Abendessen. Dieses Gericht überzeugt nicht nur durch seinen einzigartigen Geschmack, sondern auch durch seine perfekte Kombination aus frischen Zutaten und einer herzhaften, pflanzlichen Alternative zum klassischen Schnitzel.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Vorbereitung Zutaten**

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und mit kaltem Wasser abspülen. Die Mango am Kern entlang halbieren. Das Fruchtfleisch von der Schale abschneiden und die Hälften der Länge nach in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren und dann in dünne Spalten schneiden.

2. Zubereitung Zutaten

Die Gurke in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch von der Schale lösen, in Stücke schneiden und mit Limettensaft beträufeln.

3. Vorbereitung Vegane Schnitzel

Nudeln, Mango, Paprika, Zwiebel, Gurke und Avocado mischen. Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und die Garden Gourmet Veganen Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig braten.

4. Es kann angerichtet werden!

Den Salat mit dem Dressing abschmecken und den Rest separat servieren. Den Salat auf die Teller verteilen, die Garden Gourmet Veganen Schnitzel in Streifen schneiden. Schnitzel auf den Salat legen und mit Koriander garnieren.

TIPPS**Dressing abschmecken**

Bevor du das Dressing über den Salat gibst, probiere es und passe die Menge von Salz, Pfeffer und Limettensaft nach deinem Geschmack an.

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