ASIAN-STYLE SALAT MIT MARINIERTEN FILET STRIPES

2 PORTIONEN | 25 MIN | MITTLERE

Lust auf ein leichtes, schnelles und veganes Essen? Probiere den Salat mit den Sensational Filet Stripes Asian Style mit Nudeln, Mango und Sojasprossen!

ZUTATEN

- 1 Packung garden gourmet Sensational Asiatische filetstreifen
- 1 kleine Mango
- 1 Gurke
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Limette
- 50 g Sojasprossen
- ½ rote Peperoni
- 2 EL Cashewnüsse
- 150g Reisnudeln
- 1 TL geriebener frischer Ingwer
- 4 EL Sojasauce
- 1 TL Ingwersirup
- kleiner Bund frischer Koriander

ZUBEREITUNG

1. Mango, Gurke und Zweibel schneiden

Mango und Gurke schälen und in Scheiben oder Streifen schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden, mit dem Saft einer halben Limette beträufeln und marinieren. Bohnensprossen waschen.

2. Nudeln kochen

Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und unter kaltem Wasser abspülen.

3. Vinaigrette zubereiten

Aus Sojasauce, Limettensaft, geriebenem Ingwer, gehackter roter Peperoni und Ingwersirup eine Vinaigrette zubereiten.

4. Filet Stripes zubereiten und Mango, Gurke und Zwiebel mit Vinaigrette würzen

Garden Gourmet marinierte Filet Stripes Asian Style nach Packungsanweisung zubereiten. Die Mango mit der Gurke und der roten Zwiebel mischen. Mit etwas Vinaigrette würzen und auf die Teller verteilen.

5. Anrichten, servieren und geniessen!

Die gekochten marinierten Filet Stripes darauf legen und mit Koriander und Cashewkernen garnieren. Mit dem restlichen Dressing servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE