

## ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Filetstreifen
- 150g Quinoa (3 Farben)
- 3 kleine Peperoni (3 Farben)
- ein paar Blätter Lattich
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1/4 Gurke
- 1 Zitrone
- 125 ml veganer Joghurt
- 2 Esslöffel griechische Olivenmischung
- 3 Esslöffel Olivenöl



Diese vegane Lunchbox mit den veganen Filet Stripes von Garden Gourmet ist eine grossartige Zwischenverpflegung für unterwegs zur Arbeit oder Schule, die deinen Heisshunger sicherlich stillen wird!

## ZUBEREITUNG

### 1. Quinoa kochen

Quinoa nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen.

### 2. Joghurt-Gurkensauce zubereiten, Peperoni und Zwiebel schneiden

Die Gurke längs vierteln, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Joghurt vermischen. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Die Peperoni in Streifen und die Zwiebel in halbe Ringe schneiden.

### 3. Vegane Filet Pieces kochen

Garden Gourmet vegane Filet Stripes nach Packungsanweisung braten.

### 4. Quinoa würzen und Oliven hinzufügen

Den Quinoa-Salat mit Zitrone, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und die Oliven hineingeben.

### 5. Lunchbox füllen

Die Peperoni mit den Zwiebeln in ein Fach legen, den Quinoa-Salat mit Oliven und den veganen Filet Stripes auf den Salat in ein anderes Fach. Den Gurkenjoghurt separat in eine Schüssel giessen und ihn in die Lunchbox geben.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)**