

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Filetstreifen
150 g Reis
½ rote und ½ gelbe Peperoni
1 Avocado
1 Limette
1 Lattich
2 Tomaten
1 kleine rote Zwiebel
1 frische Jalapeno (rot oder grün)
140 g Mais (Dose)
200 g rote Bohnen (Dose)
ein paar Korianderblätter
geräuchertes Paprikapulver
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSTIPPS

Jalapeno haltbar machen

Frisch geschnittener Jalapeno lässt sich mit Essig, etwas Salz und einem Teelöffel Zucker ganz einfach schnell haltbar machen. Einfach eine Stunde marinieren lassen.



Probiere diese mexikanisch inspirierte vegane Burrito Bowl mit veganen Filet Stripes von Garden Gourmet. Lecker!

ZUBEREITUNG

1. Reis kochen, Salat waschen und Avocado halbieren

Den Reis kochen, abgiessen und etwas abkühlen lassen. Die Salatblätter abzupfen und in kaltes Wasser legen. Avocado halbieren, Kern und Haut entfernen, in dünne Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln.

2. Tomaten und Zwiebel schneiden, Bohnen und Mais abtropfen

Die Tomaten in Scheiben schneiden und die Bohnen und den Mais abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in sehr dünne Ringe schneiden.

3. Peperoni schneiden und anbraten

Peperoni in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl, Salz und Pfeffer kurz anbraten.

4. Filet Stripes anbraten

Die veganen Filet Stripes von Garden Gourmet in etwas Öl nach Packungsanweisung anbraten.

5. Anrichten, servieren und geniessen!

Die Salatblätter in die Teller legen und den Reis darauf verteilen. Anschliessend das Gemüse rundherum und die veganen Filet Stripes darüber verteilen. Mit Paprika Gewürz bestreuen und mit frischem Koriander, Jalapeno und Limette garnieren. Dazu passen Tortilla Chips und Crème Fraîche (vegan). Lecker!

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