

# YAKITORI-SPIESSE MIT GEGRILLTEN VEGANEN FILET STREIFEN

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Chick'n  
Style Filet Pieces

1 Frühlingszwiebel

1 Esslöffel Yakitori-Wok-Sauce

1 Teelöffel Sesam und ein paar  
Zweige Schnittlauch

2 bis 4 Holz-Spiesse

 2 PORTIONEN

 10 MIN

 EINFACH

Lass dich von unseren veganen, gegrillten Spiesen mit Yakitori-Sauce inspirieren! Liebe auf den ersten Blick...

## ZUBEREITUNG

### 1.1 Zubereitung der Spiesse

Die Frühlingszwiebel in 1½ cm grosse Stücke schneiden. Die Garden Gourmet Filetstreifen abwechselnd mit der Frühlingszwiebel am Spiess einfädeln.

### 2.2 Spiesse anbraten

Die Spiesse mit einem Pinsel mit Yakitori-Sauce bepinseln und danach in einer beschichteten Pfanne einige Minuten mit etwas Öl anbraten. Von Zeit zu Zeit wenden.

### 3.3 Finalisierung des Gerichts

Mit Sesam und fein gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**