

YAKITORI-SPIESSE MIT GEGRILLTEN VEGANEN FILET STREIFEN

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Filetstreifen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Esslöffel Yakitori-Wok-Sauce
- 1 Teelöffel Sesam und ein paar Zweige Schnittlauch
- 2 bis 4 Holz-Spiesse
- 1 Packung garden gourmet Filetstreifen



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](https://gardengourmet.ch/de)