

ZUTATEN

200 g Garden Gourmet Sensational Faschiertes
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 Gramm Ingwerknolle
1 EL Sesamöl
2 DIE Misopaste
1 EL Sojasauce
1 TL Sriracha (vegan)
1 Gramm Kreuzkümmel getrocknet
1 Gramm Zimt
200 ml Wasser
1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
2 Frühlingszwiebeln
40 Gramm Koriander
1 rote Chilischote
1/2 Limette
2 EL Sesam



Lust auf asiatisch? Probier doch mal eine Asia-Bowl mit Zoodles und unserem Sensational Faschiertes. Die ist nämlich nicht nur vegan, sondern auch sehr lecker und super einfach!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zutaten schneiden

Für die Sauce Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Zwiebel und Ingwer kurz darin andünsten. Sensational Faschiertes dazugeben und bei mittlerer Hitze mindestens 7 Minuten anbraten und dabei zerkleinern.

2. Sauce vorbereiten

Miso-Paste, Sojasauce, Sriracha, Kreuzkümmel und Zimt unterrühren und mit Wasser ablöschen. Sauce 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Zoodles garen

Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider zu Gemüsenudeln verarbeiten. Zoodles in köchelndem Salzwasser 3-4 Minuten garen und abgießen.

4. Zutaten schneiden

Frühlingszwiebeln, Koriander und Chilischote waschen und trocken tupfen. Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe schneiden. Koriander fein hacken. Limette in Spalten schneiden.

5. Es kann angerichtet werden!

Zoodles mit Sensational-Faschiertes-Sauce in Schüsseln anrichten und mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Chili und Sesam toppen.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE