

AMORS YAKITORI-PFEILE MIT MIT GEGRILLTEN FILET-STÜCKCHEN

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Vegane
Filet-Stückchen
1 Frühlingszwiebeln
1 EL Yakitori-Wok-Sauce (Glas)
1 TL Sesam
ein paar Stängel Schnittlauch
2 bis 4 Cocktailspieße

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

Lasse dich an Valentinstag von unseren vegetarischen, gegrillten Filet-Stückchen Spießen inspirieren, einfach und lecker! Liebe auf den ersten Blick..

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Vorbereitung Spieße

Die Frühlingszwiebel in 1½ cm große Stücke schneiden. Die Gegrillten Filet-Stückchen abwechselnd mit der Frühlingszwiebel auf den Spieß stecken.

2. Spieße anbraten

Trage die Yakitori-Sauce mit einem Pinsel auf die Filet-Stückchen auf. Die Spieße auf beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne einige Minuten mit etwas Öl anbraten.

3. Es kann angerichtet werden!

Mit Sesam und fein gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**