

# 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**