



Veganes Geschnetzeltes

Gulasch-Style

Veganes Geschnetzeltes

4 Portionen ⌚ ca. 1 Stunde

Zutaten

300 g VTex® Strips

2 rote Paprika

2 Gemüsezwiebeln

50 g Tomatenmark

Gemüsebrühe

Paprikapulver

Kümmel

Schwarzer Pfeffer

Zitronenschale

Knoblauch (optional)

Speisestärke z.B. FOODSTAR

Veganes Geschnetzeltes

4 Portionen ⌚ ca. 1 Stunde

Zubereitung

1. VTex® Strips etwa 40 Minuten in warmem Wasser einweichen lassen.
2. Paprika und Gemüsezwiebeln in Streifen schneiden und in Öl glasig anbraten.
2. Das Tomatenmark hinzugeben und mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren lassen und wieder mit Brühe auffüllen.
3. Mit Paprikapulver, Kümmel, schwarzem Pfeffer und Zitronenschale abschmecken und optional Knoblauch hinzugeben.
4. 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen und mit Speisestärke abbinden.
6. VTex® Strips abgießen, in die Sauce geben und auf kleiner Flamme für 30 Minuten ziehen lassen.