

GARDEN GOURMET SENSATIONAL SCHNITZEL WIENER ART MIT KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

1 Pckg. Garden Gourmet Sensational Schnitzel Wiener Art
1 rote Zwiebel
1 Limette
500 g kleine, neue Kartoffeln
2 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln
3 Radieschen
1 kleines Bund Dill
Schnittlauch (nach Geschmack)
1 Zitrone
1 EL Kapern
2 TL grobkörniger Senf



Lust auf ein traditionelles und immer wieder leckeres Wohlfühlgericht? Wie wäre es mit unserem extra knusprigen Sensational Schnitzel Wiener Art in Kombination mit herrlich feinem Kartoffelsalat? Zu gut, um wahr zu sein.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Den Saft der Limette darüber träufeln, gut vermischen und für ca. 20 Min. marinieren. Derweil die Kartoffeln gut waschen und ungeschält in dicke Scheiben schneiden. In kochendem Wasser für ungefähr 5 Min. garen, bis sie weich sind.
- 2.** Die Kartoffeln abgießen und leicht abkühlen lassen. Die noch warmen Kartoffeln mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- 3.** Frühlingszwiebeln und Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Dill und Schnittlauch grob hacken.
- 4.** Alle Zutaten außer der Schnitzel zu den Kartoffeln geben und, falls nötig, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5.** Die Garden Gourmet Sensational Schnitzel Wiener Art nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend zusammen mit dem Kartoffelsalat servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE