

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet vegane Schnitzel
- 75 g Rucola
- 2 vorgekochte Rote Bete
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 kleine Dose Kichererbsen (140g)
- 1 (grüner) Apfel



Knackiger Salat mit Apfel, Kichererbsen und unserem veganen Schnitzel. Erfrischend, spritzig und geschmackvoll. Perfekt für ein leichtes und leckeres Essen!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Gemüse vorbereiten

Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen und in Spalten oder Stücke schneiden. Die Rote Bete abspülen und ebenfalls in Stücke schneiden, die Kichererbsen abtropfen lassen.

2. Dressing hinzufügen

In einer Schüssel den Apfel mit der Roten Bete, den Kichererbsen und der Zwiebel mischen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico-Essig würzen. Den Rucola auf 2 Teller verteilen und die Gemüse Mischung darüber verteilen.

3. Schnitzel anbraten und servieren

Die Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig und braun braten. In Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE