VEGANES SCHNITZEL AN FRISCHEN WILDKRÄUTERSALAT MIT GRANATAPFELDRESSING

2 PORTIONEN | 30 MIN | MITTEL

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegane Schnitzel Hähnchen-Art

200 g Wildkräutersalat, zum Beispiel "Baby Leaf" Salatmix

1 Bund Rucola

30 g Erbsensprossen

20 g Brunnenkresse

20 g Rote Beete Sprossen

4 Radieschen

60 g geröstete Erdnüsse

2 EL Senf

1 halbe Zitrone

50 ml Olivenöl

1 EL weißer Rohrzucker oder Xylit

1 Granatapfel

2 Bio Limetten

100 g vegane Mayonnaise

50 ml Olivenöl

150 g Butterschmalz

2 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer

100 ml Sonnenblumenöl

Wie wäre es mit einem leckeren Salat? Genieße unser Garden Gourmet Veganes Schnitzel Hähnchen-Art an frischen Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Granatapfeldressing

Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel von der Rückseite die Kerne herausklopfen.
Aus der Zitrone den Saft herauspressen und zusammen mit dem Senf, Olivenöl, einer Prise Salz und Pfeffer sowie dem Rohrzucker mithilfe eines Pürierstabes vermischen. Das Sonnenblumenöl langsam hinzugeben.
Zum Schluss ca. 2/3 der Kerne des Granatapfels untermischen.

2. Zubereitung Wildkräutersalat

Die Wildkräuter, die Sprossen, die Kresse und den Rucola waschen und auf ein trockenes Tuch legen.
Radieschen waschen und in ca. 1/8 große Stücke schneiden.
Alles zusammen mit den Erdnüssen und den restlichen Granatapfelkernen in einer großen Schüssel vermengen.

3. Zubereitung Limettencreme

Die Limetten abreiben und den Saft sowie den Abrieb mit der veganen Mayonnaise in einer Schüssel vermischen.
Abschmecken mit einer Prise Salz und Pfeffer.

4. Zubereitung Vegetarische Schnitzel

In einer heißen Pfanne das Butterschmalz und das Öl hoch erhitzen.
Die Garden Gourmet Veganen Schnitzel Hähnchen-Art in der Pfanne goldgelb von beiden Seiten braten.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE