

# VEGANES SCHNITZEL AN FRISCHEN WILDKRÄUTERSALAT MIT GRANATAPFELDRESSING

## 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



2 PORTIONEN



30 MIN



MITTEL

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**