VEGANES SCHNITZEL MIT OFENKARTOFFELN UND AVOCADO-DRESSING

4 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegane Schnitzel Hähnchen-Art

500 g geschälte Babykartoffeln

150 g Feldsalat

400 g (dreifarbige) Kirschtomaten

1 Avocado

1 Zitrone

2 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

2 EL vegane Mayonnaise

1 TL Senf

Optional: 1 TL Agavendicksaft

TIPPS

Dressing nach Geschmack anpassen

Probiere das Dressing, bevor du es über den Salat gibst, und passe die Menge von Zitrone, Senf und Agavensirup nach deinem Geschmack an.

Wie wäre es mit einem Salat, der das gewisse Etwas hat? Entdecke unseren köstlichen Salat mit veganen Schnitzel in Hähnchen-Art, zarten Babykartoffeln, frischen Tomaten und einem cremigen Avocado-Dressing als Topping. Dieser Salat vereint verschiedene Aromen und Texturen zu einer perfekten, ausgewogenen Mahlzeit!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die geschälten Babykartoffeln al dente kochen und abtropfen lassen. Kartoffeln halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Füge den geschnittenen Knoblauch zum Schluss, kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, hinzu.

2. Zubereitung Vegane Schnitzel

Bereite die Garden Gourmet Veganen Schnitzel nach Packungsanweisung zu.

3. Zubereitung Zutaten

Den Feldsalat waschen und trocknen, die Tomaten vierteln, die Frühlingszwiebel in Ringe und die Hälfte der Avocado in Würfel schneiden.

4. Zubereitung Dressing

Für das Dressing: Mit einem Stabmixer die andere Hälfte der Avocado, den Saft von 1/2 Zitrone, 2 EL Olivenöl, 2 EL Mayonnaise, 1 TL Senf und eventuell Agavensirup nach Geschmack pürieren.

5. Es kann angerichtet werden!

Salat, Tomaten und Avocadowürfel auf vier Teller verteilen, mit Frühlingszwiebeln garnieren und mit dem Dressing beträufeln. Die andere Hälfte der Zitrone in Spalten schneiden und mit dem Schnitzel und gebratenen Knoblauchkartoffeln servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE