



Veganes Schnitzelsandwich

mit Aprikosensalsa und Madras-Gemüse



ca. 40min



2 Personen

Veggie-Schnitzel finden wir richtig super: Sie sind dem Original optisch und geschmacklich verdächtig ähnlich und man kann mit ihnen all die leckeren Sachen zaubern, die man auch mit normalem Schnitzel macht. Zum Beispiel den Klassiker, ein herrlich knuspriges Schnitzelsandwich. Das servieren wir heute mit einer leicht pikanten Tomatensalsa mit süßlichem Aprikosenchutney, dazu gibt's Röstgemüse mit Curry und Erdnuss. Lecker!

- 1 Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 1 Päckchen Madras-Currypulver
10
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Jalapeño-Chilischote
- 1 Tomate
- 1 Päckchen Aprikosenchutney
10
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise
10,12
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Erdnüsse (5), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1063kcal, Fett 46.4g,
Kohlenhydrate 121.3g, Eiweiß 30.8g



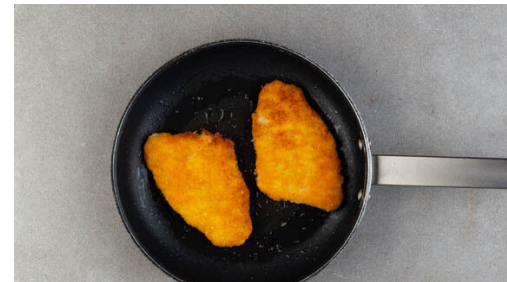
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in 3-4cm lange Stifte schneiden. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 1 EL Pflanzenöl, dem **Currypulver** sowie 1 Prise Salz vermengen und ca. 15Min. im Ofen rösten.



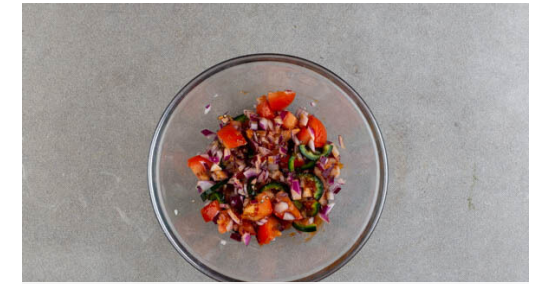
Die **Brötchen** 6-8Min. im Ofen aufbacken.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Chili** längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Tomate** in 1-2cm große Würfel schneiden.



2EL Pflanzenöl in einer mittelgroßen Pfanne mittelhoch erhitzen. Die **Schnitzel** bei mittlerer Hitze 3-4Min. von jeder Seite braten, bis sie warm und knusprig sind.



Das **Aprikosenschutney**, die **Zwiebeln**, die **Chilistreifen**, die **Tomaten**, 1EL Ketchup und ½TL Essig zu einer **Salsa** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Für weniger Schärfe weniger **Chilistreifen** verwenden.



Die **Schnitzel** in Streifen schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Mayonnaise** bestreichen. Mit den **Schnitzelstreifen** und der **Salsa** füllen. Das **Madras-Gemüse** mit den **Erdnüssen** garnieren und mit den **Sandwiches** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**