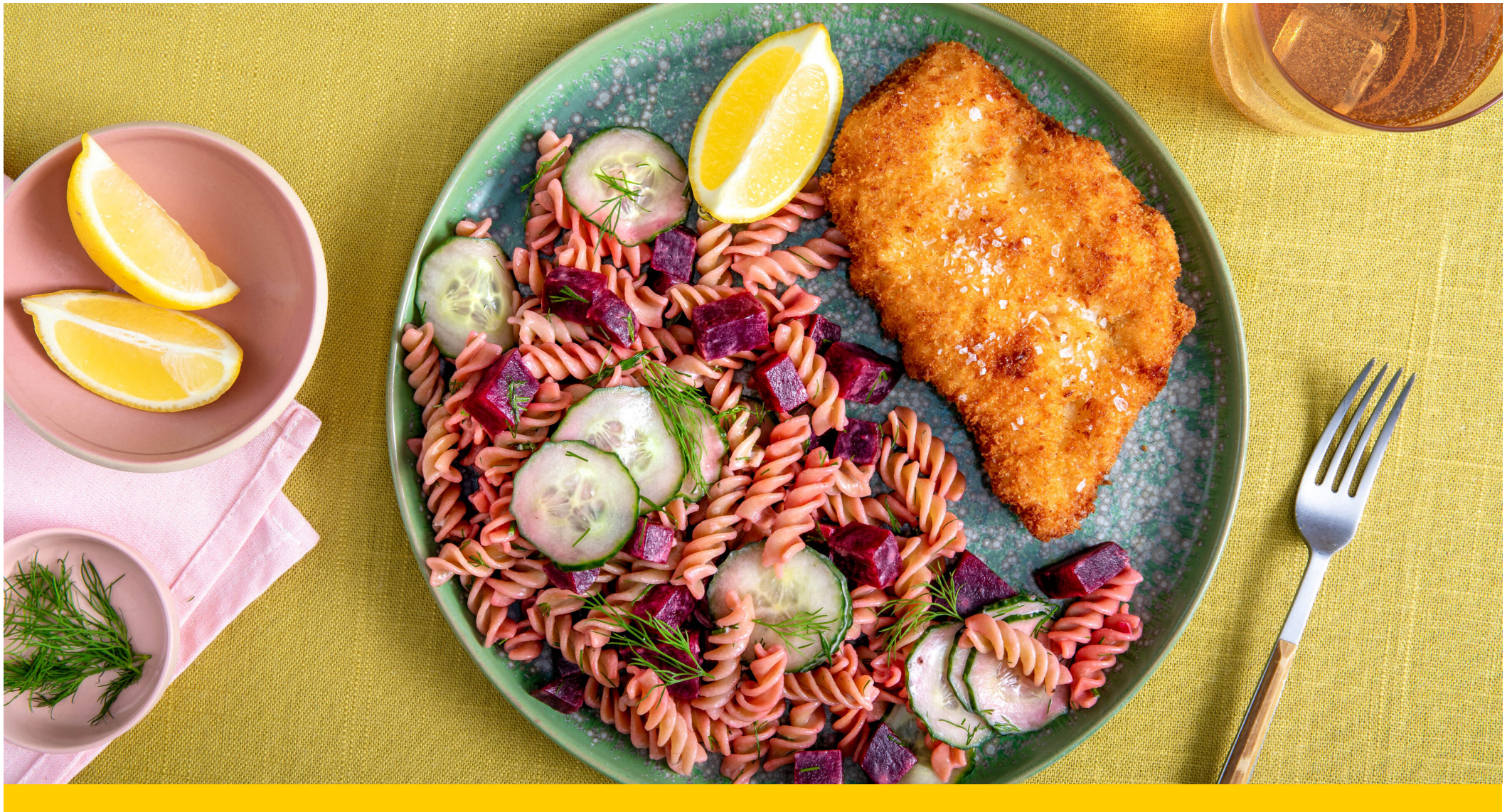




V3: Veganes Hähnchenschnitzel mit Pasta

mit Roter Bete, Gurke und Dill



ca. 30min



2 Personen

Schnitzel mit Pasta – kann die Welt noch schöner werden? Natürlich kann sie, wenn man es richtig angeht: Das vegane Schnitzel Hähnchen-Art ist schön kross. Dazu gibt es lecker-nussige Vollkornfusilli im fröhlichen Farbrausch: Gurke und Dill fürs frische Grün, Rote Bete für den rosaroten, knackigen Biss. So schön war die Welt schon lange nicht mehr ...

- 200g Bio-Vollkornfusilli ¹
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Dill
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 vegane Hähnchenschnitzel ¹

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 969kcal, Fett 45.0g,
Kohlenhydrate 108.4g, Eiweiß 27.4g



1. Pasta kochen

A top-down view of a black frying pan on a grey surface. Inside the pan, two pieces of breaded chicken are being fried, showing a golden-brown crust. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

4. Schnitzel braten

A clear glass bowl filled with numerous thin, round slices of cucumbers. The slices are piled together, showing their green outer skin and lighter green, seeded interiors. The bowl is set against a plain, light-colored background.

2. Gurke einlegen



5. Pasta mischen

3. Zutaten vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Die **Schnitzel** und die **Pasta** auf Teller verteilen, nach Belieben mit dem **restlichen Dill** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.