



V: Veganes Schnitzel mit Apfelsalsa

dazu Kartoffel-Ofengemüse und Rosmarinsauce



30-40min



3-4 Personen

Ein feines Sößchen ist immer ein guter Indikator dafür, dass ein fähiger Koch in der Küche steht. Wer sich selbst und seine Tischgäste mit seinen Saucierkünsten beeindrucken will, sollte sich an unserem veganen Schnitzel mit duftender Rosmarin-Zwiebel-Sauce versuchen. Mit unserer Anleitung kann natürlich kaum etwas schiefgehen – so werden auch deine Gemüsefritten und die süßsaure Apfelsalsa ein sicherer Volltreffer!

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Pastinaken
- 2 Karotten
- 2 Rote Beten
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5g Rosmarin
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 617kcal, Fett 16.4g,
Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 19.1g



1. Gemüse rösten

A top-down view of a black frying pan on a grey surface. Two pieces of salmon are cooking in the pan, showing a golden-brown sear. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

4. Schnitzel braten



2. Salsa zubereiten

5. Sauce zubereiten



3. Zutaten vorbereiten

3. Zutaten vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Die **Schnitzel** in Streifen schneiden und mit der **Sauce** und dem **Gemüse** auf Teller verteilen. Mit der **Apfelsalsa** garnieren und servieren.