



Veganes Schnitzel Wiener Art mit Zitrone

und Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen



ca. 45min



3-4 Personen

Ein leckeres Schnitzel ist einfach immer der Hit bei Groß und Klein. Hier kommt es in einer leckeren Variante mit veganem Hähnchenschnitzel daher, dessen goldbraune und knusprige Panade keine Wünsche offen lässt. Wenn dazu noch ein saftig-bunter Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen serviert wird, sind glückliche Gesichter am Tisch garantiert.

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 große Gurke
- 2 Bund Radieschen
- 20g Schnittlauch
- 4 vegane Hähnchenschnitzel²
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf¹
- 1TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Schneebesen
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Senf (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 655kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 70.7g, Eiweiß 17.5g



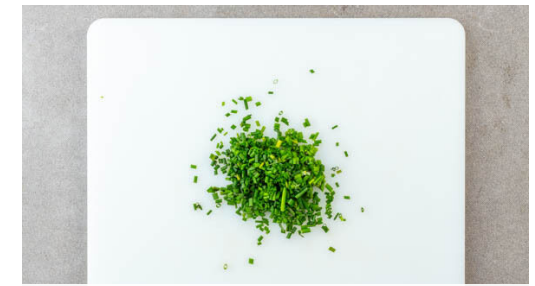
1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 13-15Min. gar kochen. Dann in ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



2. Salat vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit 3EL Wasser, 6EL Essig, 2TL Senf, 1TL Zucker und je ½TL Salz und Pfeffer bei niedriger bis mittlerer Hitze in 3-5Min. glasig braten. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. 4EL Olivenöl und die **Zwiebelmischung** zu einem **Dressing** verrühren.



3. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



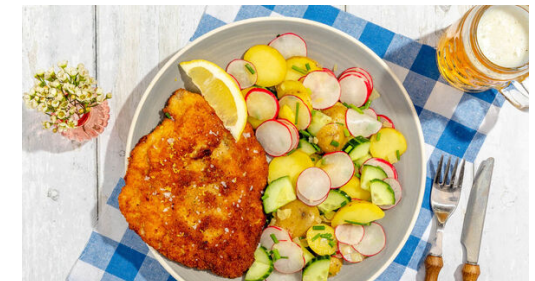
4. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis die **Panade** goldgelb und knusprig ist.



5. Salat fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** in 4 Spalten schneiden. Die **Kartoffeln**, die **Gurken**, die **Radieschen** und den **Schnittlauch** mit dem **Dressing** vermengen. Ggf. mit mehr Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Schnitzel** mit der **Zitronenschale** garnieren und mit dem **Kartoffelsalat** und den **Zitronenspalten** servieren.