



Veganes Schnitzelsandwich

mit Aprikosensalsa und Madras-Gemüse



ca. 40min



3-4 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!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Päckchen Madras-Currypulver²
- 1 rote Zwiebel
- 2 Jalapeño-Chilischoten
- 3 Tomaten
- 2 Päckchen Aprikosenchutney²
- 4 Baguettebrötchen¹
- 4 vegane Hähnchenschnitzel¹
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen³

- 4EL vegane Mayonnaise
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

Wer das Gericht nicht unbedingt vegan zubereiten möchte, kann auch normale Mayonnaise verwenden.

Gluten (1), Senf (2), Erdnüsse (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 982kcal, Fett 41.3g,
Kohlenhydrate 118.2g, Eiweiß 28.5g



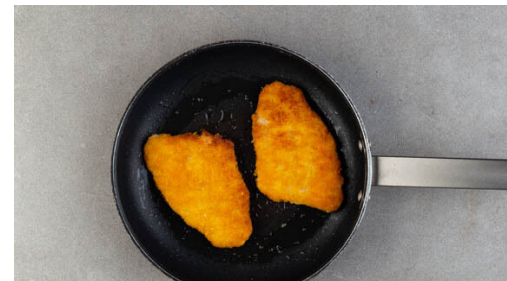
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in 3-4cm lange Stifte schneiden. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 2EL Pflanzenöl, dem **Currypulver**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



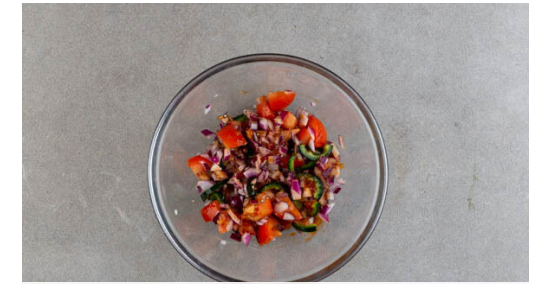
Die **Brötchen** 6-8Min. im Ofen aufbacken.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Chilis** längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in 1-2cm große Stücke schneiden.



3EL Pflanzenöl in einer großen 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**, 2EL Ketchup und 1TL 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 insgesamt 4EL veganer Mayonnaise bestreichen. Mit den **Schnitzelstreifen** und der **Salsa** füllen. Das **Madras-Gemüse** mit den **Erdnüssen** garnieren und mit den **Sandwiches** servieren.