



Veggieschnitzel an feinem Salat

mit Kartoffeln in cremigem Dressing



ca. 25min



2 Personen

Du bist der Meinung, Schnitzel geht immer? Dann hast du absolut recht! Auch wir können von Schnitzeln nicht genug bekommen, deshalb servieren wir dir heute ein knuspriges, vegetarisches Exemplar. Und weil die Beilage fast genauso wichtig ist wie der Protagonist, ist die natürlich ebenso lecker: Es gibt einen zarten Salat mit Kartoffeln und cremigem Dressing. Ein unschlagbarer Klassiker – guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Kopfsalat
- 2 Bohnenschnitzel ^{1,2}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 559kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 18.5g



1. Kartoffeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Würfel schneiden.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



3. Salat zubereiten

2EL Mayonnaise, 1TL Essig und 1 kräftige Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Die **Salatblätter** vom Strunk trennen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem Dressing vermengen. (Siehe auch Schritt 6.)



4. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 3-4Min. goldbraun und knusprig braten.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Salat** mit den **Kartoffeln** vermengen, großzügig mit Pfeffer würzen und zu den **Schnitzeln** servieren.



6. Salatreste

Der Salat eignet sich hervorragend dazu, etwaige Gemüsereste im Kühlschrank aufzubrauchen – ob Paprika, Karotte oder sogar die ein oder andere Gewürzgurke, klein geschnitten und unter den Salat gemischt machen sie sich ganz prächtig. Falls nötig, kannst du ein bisschen mehr Dressing anrühren, damit alles cremig bleibt.