



Vegetarisches Schnitzelsandwich

Parmigiana-Style mit Tomate und Käse



ca. 20min



4 Portionen

Hier verschmelzen knusprige Textur und saftige Sauce zu einem blitzschnellen Lunch-Highlight: Pflanzliche Schnitzel werden goldbraun gebraten, mit gewürzter Tomatensauce bedeckt und unter einer Schicht Mozzarella im Ofen überbacken. Serviert im warmen, fluffigen Brötchen wird daraus im Handumdrehen ein herzhaftes Sandwich für die perfekte Mittagszeit. Einfach hineinbeißen und genießen!

Was du von uns bekommst

- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung ¹
- 2 Mozzarellas ²
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 200g passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- große Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 485kcal, Fett 16.7g, Kohlenhydrate 53.4g, Eiweiß 26.0g

1

1. Schnitzel braten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. braten, bis die **Schnitzel** goldbraun und gar sind.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

2. Schnitzel überbacken

Die **Schnitzel** nebeneinander in eine Auflaufform legen und die **passierten Tomaten** gleichmäßig auf den **Schnitzeln** verteilen. Mit der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, dann den **Mozzarella** in kleinen Stückchen oder Scheiben auf der **Sauce** verteilen. Die **Schnitzel** 4–6Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** goldbraun zerlaufen ist.



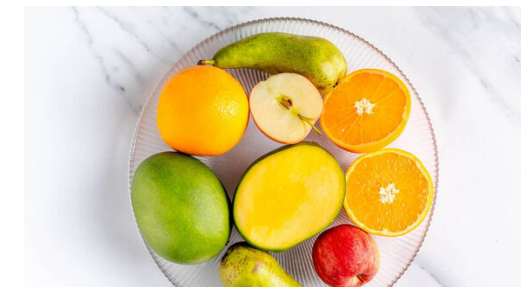
5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Sandwiches fertigstellen

Inzwischen die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne mit den Schnittflächen nach unten bei mittlerer Hitze leicht anrösten. **Tipp:** Wer mag, kann vorher noch 1EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Die **Brötchen** mit den **überbackenen Schnitzeln** füllen und servieren.



6. Ein Extra gefällt?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste Säfte, feine Snacks oder **bunte Obstmischungen** für selbstgemachte Smoothies und mehr. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**