MARLEY SPOON

Vegetarisches Schnitzelsandwich

Parmigiana-Style mit Tomate und Käse

ca. 20min 2 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

- 2 vegane Hähnchenschnitzel [1]
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 1 Mozzarella [2]
- 2 Burgerbrötchen [1]
- 200g passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroße 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 515kcal, Fett 20.1g, Kohlenhydrate 53.4g, Eiweiß 26.0g

1. Schnitzel braten

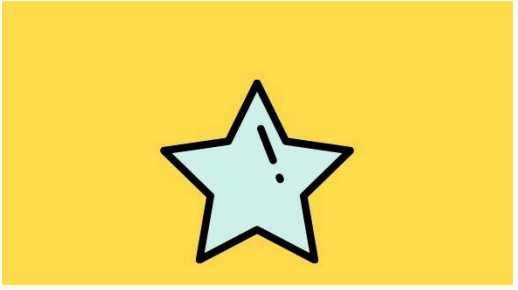
Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. braten, bis die **Schnitzel** goldbraun und gar sind.

2. Schnitzel überbacken

Die **Schnitzel** nebeneinander in eine Auflaufform legen und die **½ der passierten Tomaten** gleichmäßig auf den **Schnitzeln** verteilen. Mit der **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 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.

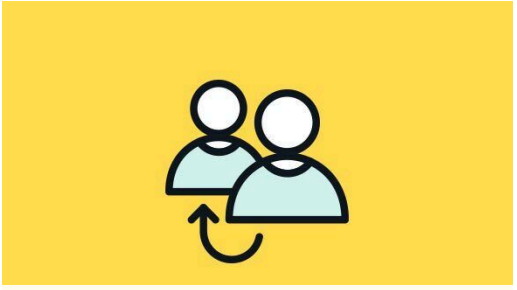
3. Sandwiches fertigstellen

Inzwischen die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne mit den Schnittflächen nach unten bei mittlerer Hitze leicht anrösten. **Tipp:** Wer mag, kann vorher noch ½EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Die **Brötchen** mit den **überbackenen Schnitzeln** füllen und servieren.



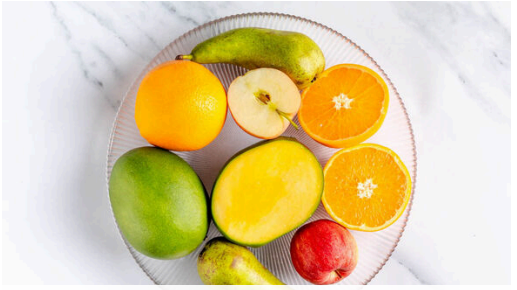
4. Jetzt bewerten!

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!



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!



6. Ein Extra gefällig?

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!