



Veganes Schnitzel Wiener Art mit Zitrone

und Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen



ca. 45min



3 Portionen

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

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Gurken
- 1 Bund Radieschen
- 10g Schnittlauch
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Senf ²
- ½TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

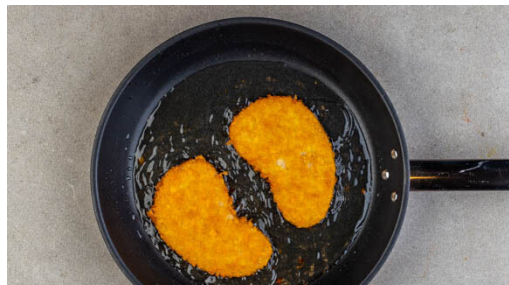
Nährwertangaben pro Portion

Energie 598kcal, Fett 27.0g, Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 17.2g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. **675g 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.



4. Schnitzel braten

3 Schnitzel in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis die **Panade** goldgelb und knusprig ist.



2. Salat vorbereiten

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



5. Salat fertigstellen

¾ der Zitronenschale abreiben, dann die **Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Kartoffeln**, die **Gurken**, die **Radieschen** und den **Schnittlauch** mit dem **Dressing** vermengen. Ggf. mit mehr Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



3. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



6. Anrichten und servieren

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