

KNUSPRIGER SALAT MIT VEGETARISCHEM KÄSE-SCHNITZEL

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Cheese Schnitzel

75 g Rucola

2 vorgekochte Rote Beete (fertig
zum Verzehr).

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine Dose (140 g abgetropft)
Kichererbsen

1 Apfel (grün)

Vinaigrette: Olivenöl, Zitronensaft
oder Essig nach Wahl (z. B.
Balsamico-Essig)

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

Knuspriger Salat mit grünem Apfel, Kichererbsen und Cheese Schnitzel von Garden Gourmet. Erfrischend, würzig und lecker. Perfekt für eine leichte und leckere Mahlzeit!

ZUBEREITUNG

1. Gemüse Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Rüebli waschen, in Stücke schneiden und die Kichererbsen abtropfen lassen.

2. Vinaigrette vorbereiten

Den Apfel mit den Rändern, Kichererbsen und Zwiebeln in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico-Essig würzen. Den Rucola auf zwei Teller verteilen und die Gemüsemischung darüber geben.

3. Cheese Schnitzel kochen

Die Cheese Schnitzel nach Packungsanweisung und auf den Salat geben.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**