

ZUTATEN 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Vegan Schnitzel
125 g Rotkohl
50 g Rüebli
1 kleiner Salatkopf
1/2 Gurke
1/2 Apfel
1 Zitrone
2 lange Sandwichbrote
2 EL vegane Mayonnaise
1 TL Agavendicksaft oder Honig
Ein paar Zweige Dill
Ein bisschen Salz
Ein wenig Pfeffer

Lust auf ein leckeres erfrischendes Schnitzel-Brot? Unser vegetarisches Rezept mit dem Vegan Schnitzel von Garden Gourmet kombiniert das perfekt knusprig-salzige Schnitzel mit süss-würzigem Krautsalat und frischem Gurkensalat.

ZUBEREITUNG**1. Zubereitung des Rotkohlsalats**

Rotkohl, Rüebli und Apfel in dünne Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einem TL veganer Mayonnaise und fein gehacktem Dill würzen.

2. Zubereitung des Gurkensalats

Die Gurke mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und mit einer Mischung aus Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer würzen.

3. Brötchen und vegan Schnitzel zubereiten

Die Brötchen halbieren und die geschnittenen Seiten in einer heissen Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Garden Gourmet Vegan Schnitzel nach Packungsanleitung goldbraun und knusprig braten.

4. Mayonnaise zubereiten

Den Boden der Brötchen mit Mayonnaise bestreichen und mit Salatblättern garnieren. Krautsalat darauf verteilen und das gebratene Schnitzel darauf verteilen.

5. Finale Zubereitung und guten Appetit!

Gurkenstreifen und noch mehr Krautsalat darüber streuen und mit dem oberen Brötchen abdecken.

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