

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Schnitzel
- 3 Radieschen
- 500 g kleine Kartoffeln (dünne Schale)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Kapern
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- 2 TL grobkörniger Senf
- Kleiner Bund Dill
- Ein bisschen Schnittlauch
- 2 EL Olivenöl
- Ein bisschen Salz
- Ein wenig Pfeffer

ZUBEREITUNGSTIPPS

Gemischter Salat als Beilage servieren

Zusätzlich zum Sensational Schnitzel und Kartoffelsalat kann ein gemischter Salat mit Tomaten serviert werden. Das ist nicht nur lecker, sondern auch erfrischend!



2 PORTIONEN



25 MIN



MITTLERE

Lust auf ein traditionelles Essen? Probiere unser veganes Rezept mit dem Sensational Schnitzel von Garden Gourmet begleitet von einem leckeren Kartoffelsalat. Die harmonische Kombination aus knusprigem Schnitzel und der Süsse vom Kartoffelsalat wird alle am Tisch erfreuen!

ZUBEREITUNG

1. Rote Zwiebeln schneiden & einlegen und Kartoffeln kochen

Die rote Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Limette darüber auspressen, mischen und ca. 20 Minuten marinieren lassen. Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden (nicht schälen). Die Kartoffeln etwa 5 Minuten lang in kochendem Wasser kochen, bis sie gerade weich sind.

2. Kartoffeln würzen

Die Kartoffeln abgiessen und etwas abkühlen lassen. Die noch warmen Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

3. Kartoffelsalat zubereiten

Frühlingszwiebel und Radieschen fein hacken und den Dill und Schnittlauch grob hacken. Alles zusammen mit dem Senf, den Kapern, und den eingelgten Zwiebeln über die Kartoffeln giessen. Gegebenenfalls mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Sensational Schnitzel zubereiten und anrichten

Garden Gourmet Sensational Schnitzel nach Packungsanweisung goldbraun und knusprig kochen und mit Kartoffelsalat servieren.

[FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)