

VEGAN SCHNITZEL MIT COUSCOUS UND GEMÜSE

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegan Schnitzel
200g Couscous (Vollkorn)
6 Salatblätter
1 kleine rote Peperoni
2 Frühlingszwiebeln
1/2 Stange Sellerie
50 g Rosinen
1 Zitrone
Gemischte Kräuter (Kerbel, Petersilie)
4 EL Olivenöl
Ein bisschen Salz
Ein wenig Pfeffer

 2 PORTIONEN

 30 MIN

 MITTLERE

Auf der Suche nach einer nahrhaften und leckeren Mahlzeit? Geniesse unseren Couscous-Salat mit Gemüse und Kräutern begleitet vom Vegan Schnitzel von Garden Gourmet. Das knusprige Schnitzel, der weiche Couscous und die aromatischen Kräuter lassen dich viele Geschmacksrichtungen entdecken.

ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Die Rosinen etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und den Salat waschen. Den rohen Couscous in einer Schüssel mit 2 Esslöffeln Olivenöl vermischen.

2. Couscous kochen

Etwa 200 ml Wasser zum Kochen bringen und über das Couscous giessen, sodass er gerade bedeckt ist. Den Couscous 5 Minuten einweichen lassen, bis das gesamte Wasser aufgesogen ist. Couscous mit einer Gabel auflockern.

3. Gemüse und Kräuter schneiden und mit Couscous mischen

In der Zwischenzeit Sellerie und Peperoni in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter grob hacken. Gemüse und Kräuter mit dem Couscous mischen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

4. Vegan Schnitzel zubereiten

Garden Gourmet Vegan Schnitzel nach Packungsanweisung knusprig kochen. Den Couscous-Salat auf zwei Teller verteilen.

5. Anrichten und geniessen

Schnitzel in Streifen schneiden, über den Salat streuen und mit Kräutern garnieren.

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