# VEGANES SCHNITZEL MIT OFENKARTOFFELN, TOMATENSALAT UND AVOCADO-DRESSING

4 PORTIONEN | 28 MIN | EINFACH

## ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Vegan Schnitzel

500 g geschälte Babykartoffeln

100 g Nüsslisalat

400 g Cherry-Tomaten

1 Avocado

1 Zitrone

2 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

2 EL vegane Mayonnaise

1 TL Senf

1 TL Honig

Entdecke unser veganes Schnitzel, mit gebackenen Ofenkartoffeln, Tomaten und einem feinen Avocado-Dressing.

## ZUBEREITUNG

### 1. Kartoffeln kochen

Die geschälten Babykartoffeln al dente kochen, abtropfen lassen und halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldbraun braten. Den geschnittenen Knoblauch in letzter Minute hinzu hinzufügen

### 2. Vegane Schnitzel zubereiten

Die veganen Garden Gourmet Schnitzel gemäss den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten.

### 3. Zutaten für den Salat schneiden

Den Nüsslisalat waschen und trocknen, die Tomaten vierteln, die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Hälfte der Avocado in Würfel schneiden.

### 4. Salat-Dressing zubereiten

Für das Dressing: Mit einem Stabmixer die andere Hälfte der Avocado, den Saft von 1/2 Zitrone, 2 EL Olivenöl, 2 EL vegane Mayonnaise, 1 TL Senf und etwas Honig mischen.

### 5. Alles ist bereit zum Anrichten

Den Salat, die Tomaten und die Avocadowürfel auf vier Teller verteilen, mit Frühlingszwiebeln garnieren und mit dem Dressing beträufeln. Die andere Hälfte der Zitrone in Stücke schneiden und mit dem Schnitzel und den gebratenen Kartoffeln servieren.

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