

SCHNITZEL VÉGAN AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRELOTS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Schnitzel Wiener
Style Garden Gourmet

300g de haricots verts

150 g de tomates cerises

400 g de pommes de terre grelots
fraîches

1 citron bio

2.96 centilitres Huile, olive, salade ou
cuisine

assaisonnement



2 PORTIONS



38 MIN



FACILE

Rien dans le frigo et pas motivé pour aller faire les courses ? Avec ce Schnitzel végétal aux légumes et pommes de terre grelots, vous n'aurez besoin que de 5 ingrédients!

PRÉPARATION

1. Préparation des pommes de terre

Préchauffez le four à 200°. Lavez et coupez en deux les pommes de terre grelots. Étalez-les sur une plaque à pâtisserie, arrosez-les et saupoudrez-les d'un peu d'huile, de sel et de poivre.

2. Cuisson des pommes de terre et légumes

Rôtissez les pommes de terre pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites. Remuez-les de temps en temps. Faites bouillir une casserole d'eau salée pour les haricots verts. Coupez les tomates en deux

3. Cuisson des haricots

Nettoyez les haricots verts et faites-les cuire environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égouttez et arrosez d'huile d'olive et saupoudrez d'un peu de poivre.

4. Préparation des légumes

Lavez le citron et râpez le zeste sur les haricots. Versez les tomates dans les haricots et fermez la casserole avec le couvercle.

5. Cuisson des schnitzels

Cuisez les Sensational schnitzels Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient dorés et servez avec les haricots, les tomates et les pommes de terre rôties

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)