

SALADE D'ÉTÉ AU CHEESE SCHNITZEL VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS

1 paquet de Cheese Schnitzel Garden Gourmet
4 poignées de mâche
1 oignon rouge
quelques brins de persil frais
2 pommes, coupées en dés

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Une salade colorée et fraîche avec le Cheese Schnitzel Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Cuisson des pommes

Fais chauffer un peu de graisse dans une poêle, fais revenir les cubes de pomme jusqu'à ce qu'ils soient dorés et réserve.

2. Cuisson du Cheese Schnitzel

Chauffe à nouveau un peu de graisse dans la même poêle et fais revenir le Cheese Schnitzel selon les instructions sur l'emballage.

3. Servir et déguster !

Répartis la mâche sur l'assiette puis dépose les Cheese Schnitzels. Termine avec l'oignon rouge mariné, les pommes au four et le persil. Déguste !

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**