

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Schnitzel Wiener  
Style Garden Gourmet

3 radis

500 g de petites pommes de terre  
nouvelles (peaux fines)

1 oignon rouge

2 oignons nouveaux

1 cuillère à soupe de câpres

1 citron vert

1 citron

2 cuillères à café de moutarde gros  
grains

Petit bouquet d'aneth

Un peu de ciboulette

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Un peu de sel

Un peu de poivre

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Rendez votre repas encore plus rafraîchissant

Servez votre salade Sensational Schnitzel  
et kartoffel avec une salade  
supplémentaire (mixte) avec des tomates  
pour cette délicieuse et rafraîchissante  
bonté végétarienne !



Envie d'un repas traditionnel? Essayez notre recette végétane avec le Sensational Schnitzel de Garden Gourmet accompagné d'une délicieuse salade de pommes de terre. La combinaison harmonieuse du Schnitzel croustillant et de la douceur de la salade de pommes de terre saura ravir vos palais!

## PRÉPARATION

### 1. Marinage de l'oignon rouge et cuisson des pommes de terre (avec la peau)

Pelez et coupez l'oignon rouge en fines rondelles. Pressez le citron vert dessus, mélangez et laissez mariner environ 20 minutes. Coupez (ne pas éplucher) les pommes de terre en tranches épaisses. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres.

### 2. Assaisonnement des pommes de terre

Égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir légèrement. Arrosez les pommes de terre encore chaudes d'huile d'olive et saupoudrez de sel et de poivre.

### 3. Préparation des légumes

Émincez finement l'oignon nouveau et les radis, puis hachez grossièrement l'aneth et la ciboulette.

### 4. Mélange des ingrédients

Versez le tout, y compris la moutarde et les câpres, sur les pommes de terre et, si nécessaire, assaisonnez avec du jus de citron, du sel et du poivre.

### 5. Cuisson des Sensational Schnitzel et dressage

Cuisez les Sensational Schnitzel de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants et servez avec la salade de pommes de terre.

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