Veganes Schnitzel mit Ofenkartoffeln, Tomatensalat und Avocado-Dressing

Zutaten

- 360 g GARTEN GOURMET Veganes Schnitzel 180g
- 500 g geschälte Babykartoffeln
- 100 g Nüsslisalat
- 400 g Cherry-Tomaten
- 1 Avocado
- 1 Zitrone
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauch, roh
- 2 El. Olivenöl
- 2 El. Mayonnaise fettreduziert
- 1 Kl Senf
- 1 Kl Honig

Zubereitung

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

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

4. 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. 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.

Nährewerte an

Les glucides	43.55 G
Énergie	423.7 kcal
Les graisses	20.99 G
Protéine	15.04 G

28 Minutes

4 Portionen