

VEGANES SCHNITZEL MIT GEMÜSE UND BABYKARTOFFELN

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegan
Schnitzel
300 g grüne Bohnen
150 g Cherry-Tomaten
400 g frische Babykartoffeln
1 Bio-Zitrone
etwas Öl
etwas Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 38 MIN

 EINFACH

Nichts im Kühlschrank und keine Motivation zum Einkaufen? Für dieses vegane Schnitzel mit Gemüse und Babykartoffeln benötigst du nur 5 Zutaten!

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln zubereiten

Backofen auf 200°C vorheizen. Babykartoffeln waschen und halbieren. Auf einem Backblech verteilen, mit etwas Öl beträufeln und Salz und Pfeffer bestreuen.

2. Kartoffeln kochen und Tomaten schneiden

Die Kartoffeln etwa 20 Minuten im Backofen kochen bis sie goldbraun sind. Für die grünen Bohnen einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Cherry-Tomaten halbieren.

3. Bohnen kochen

Die grünen Bohnen waschen und ca. 10 Minuten im Salzwasser kochen. Abgiessen und mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Pfeffer bestreuen.

4. Tomaten zu den Bohnen geben

Die Zitrone waschen und die Schale über die Bohnen reiben. Die Tomaten zu den Bohnen geben und die Pfanne mit dem Deckel schliessen.

5. Vegan Schnitzel kochen

Garden Gourmet Vegan Schnitzel nach Packungsanweisung goldbraun garen und mit Bohnen, Tomaten und Bratkartoffeln servieren.

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