

# 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**