

# VEGETARISCHES KÄSE-SCHNITZEL MIT SPARGEL UND NUDELN

## ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet  
Cheese Schnitzel

300 g Nudeln

100 g grüne Spargeln

200 g kleine Brokkoliröschen

100 g Erbsen

150 ml frischer Rahm

1 Knoblauchzehe

90 g gemahlener Parmesan

3 Esslöffel frisches Basilikum, grob  
gehackt

1 Zitrone

Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

 4 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

Probiere unser köstliches vegetarisches Käse-Schnitzel von Garden Gourmet mit Nudeln und Spargel. Leicht, knusprig und lecker!

## ZUBEREITUNG

### 1. Teigwaren kochen

Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen, die Nudeln hineingeben und gemäss Anweisung auf der Verpackung kochen.

### 2. Cheese Schnitzel kochen

Das Cheese Schnitzel von Garden Gourmet gemäss den Anweisungen in der Packung zubereiten. Die Nudeln abgiessen und mit der Crème fraîche vermischen.

### 3. Gemüse kochen

Das Gemüse al dente kochen. Den Spargel schneiden, den Knoblauch in einer Pfanne anbraten und den Spargel dazugeben. Ganz kurz anbraten, dann Brokkoli und Parmesan zu den Nudeln geben (einen Teil zum Garnieren aufbewahren).

### 4. Würzen und servieren!

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Nudeln mit einer Zitronenscheibe, gehacktem Basilikum, ein paar Parmesanflocken und Erbsen garnieren. Zum Cheese Schnitzel servieren.

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