

# SOMMERSALAT MIT VEGETARISCHEM KÄSE-SCHNITZEL

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet  
Cheese Schnitzel

4 Handvoll Feldsalat

1 rote Zwiebel

ein paar Zweige frische Petersilie

2 Äpfel, gewürfelt

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

Ein bunter und frischer Salat zum Garden Gourmet Käse Schnitzel!

## ZUBEREITUNG

### 1. Äpfel kochen

Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, die Apfelwürfel goldbraun braten und beiseite stellen.

### 2. Cheese Schnitzel kochen

In derselben Pfanne erneut etwas Fett erhitzen und die Cheese Schnitzel nach Packungsanleitung anbraten.

### 3. Servieren und geniessen!

Den Feldsalat auf dem Teller verteilen und die Cheese Schnitzel darauf legen. Zum Schluss die roten Zwiebeln, Bratäpfel und Petersilie hinzufügen. Geniessen!

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