SOMMERSALAT MIT VEGETARISCHEM KÄSE-SCHNITZEL

2 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Cheese Schnitzel

4 Handvoll Feldsalat

1 rote Zwiebel

ein paar Zweige frische Petersilie

2 Äpfel, gewürfelt

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