

GEMÜSE-BOWL MIT VEGETARISCHEM KÄSE-SCHNITZEL

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Cheese Schnitzel

400 g Rüebli

1 Bund Radieschen

75g Salat

1/4 Gurke

1 Zitrone

150g Quinoa

2 EL Hummus

3 EL veganer Joghurt

1 Handvoll Walnüsse

1 Zweig Minze

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

 2 PORTIONEN

 40 MIN

 EINFACH

Für eine einfache und nahrhafte vegetarische Mahlzeit haben wir das perfekte Rezept: eine Schüssel gefüllt mit Gemüse und das Garden Gourmet Cheese Schnitzel.

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung der Rüebli

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Rüebli schneiden und auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2. Gemüse kochen

Die Rüebli etwa 20 Minuten rösten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. In der Zwischenzeit den Quinoa nach Packungsanweisung kochen. Gurke und Radieschen in Scheiben schneiden.

3. Zubereitung der Joghurtsauce

Die Minzblätter fein hacken und mit dem Joghurt vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Cheese Schnitzel kochen

Die Cheese Schnitzel nach Packungsanweisung in der Pfanne garen.

5. Anrichten der Bowl

Den Quinoa in die Teller geben, das Gemüse, den Salat und den Hummus darin verteilen und die Cheese Schnitzel hinzufügen. Mit grob gehackten Walnüssen bestreuen und mit der Joghurtsauce servieren.

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