

# KNUSPRIGER SALAT MIT VEGETARISCHEM KÄSE-SCHNITZEL

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Cheese Schnitzel

75 g Rucola

2 vorgekochte Rote Beete (fertig zum Verzehr).

1 kleine rote Zwiebel

1 kleine Dose (140 g abgetropft) Kichererbsen

1 Apfel (grün)

Vinaigrette: Olivenöl, Zitronensaft oder Essig nach Wahl (z. B. Balsamico-Essig)

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

Knuspriger Salat mit grünem Apfel, Kichererbsen und Cheese Schnitzel von Garden Gourmet. Erfrischend, würzig und lecker. Perfekt für eine leichte und leckere Mahlzeit!

## ZUBEREITUNG

### 1. Gemüse Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Rüeblli waschen, in Stücke schneiden und die Kichererbsen abtropfen lassen.

### 2. Vinaigrette vorbereiten

Den Apfel mit den Rändern, Kichererbsen und Zwiebeln in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico-Essig würzen. Den Rucola auf zwei Teller verteilen und die Gemüsemischung darüber geben.

### 3. Cheese Schnitzel kochen

Die Cheese Schnitzel nach Packungsanweisung und auf den Salat geben.

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