

ZUTATEN 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Vegan Schnitzel
150 g Pilze
1 Zwiebel
1 Schalotte
200 ml Pilz- oder Gemüsebouillon
20 g Margarine
1 EL Olivenöl
1 EL Mehl
50ml Rotwein
1 kleines Bund Schnittlauch

Geniesse unser traditionelles Rezept mit dem Vegan Schnitzel mit Spätzli, serviert mit einer leckeren Pilzsauce. Der intensive Geschmack von Pilzen passt perfekt zur Knusprigkeit von unserem Schnitzel und den Spätzli.

ZUBEREITUNG**1. Margarine und Mehl zu einer Sauce mischen**

Die Margarine in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Mehl mit einem Schwingbesen einrühren. Die Mischung bei schwacher Hitze 1 Minute kochen lassen.

2. Zubereitung der Sauce mit Rotwein und Bouillon

Rotwein und Bouillon zur Margarine-Mehl Mischung geben. Langsam zum Kochen bringen und die Sauce unter Rühren eindicken lassen. Wenn die Sauce zu dick ist, mehr Bouillon zugeben.

3. Champignons zubereiten und Zwiebel und Schnittlauch schneiden

Champignons schneiden und in etwas Öl goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Sauce geben. Die Zwiebel in kleine Ringe schneiden. Den Schnittlauch fein hacken.

4. Vegan Schnitzel zubereiten

Die Vegan Schnitzel von Garden Gourmet nach Packungsanleitung goldbraun und knusprig backen. Gleichzeitig die Zwiebel in wenig Öl leicht goldbraun anbraten und die Spätzli dazugeben.

5. Anrichten und geniessen

Vegan Schnitzel mit Champignon Sauce und Spätzli servieren. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

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