

SCHNITZEL VÉGAN AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRELOTS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Vegan Schnitzel
Garden Gourmet

300g de haricots verts

150 g de tomates cerises

400 g de pommes de terre grelots
fraîches

1 citron bio

2.96 centilitres Huile, olive, salade
ou cuisine

assaisonnement

 2 PORTIONS

 38 MIN

 FACILE

Rien dans le frigo et pas motivé pour aller faire les courses ? Avec ce Schnitzel végétal aux légumes et pommes de terre grelots, tu n'auras besoin que de 5 ingrédients!

PRÉPARATION

1. Préparation des pommes de terre

Préchauffe le four à 200°. Lave et coupe en deux les pommes de terre grelots. Étale-les sur une plaque à pâtisserie, arrose-les et saupoudre-les d'un peu d'huile, de sel et de poivre.

2. Cuisson des pommes de terre et légumes

Rôtis les pommes de terre pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites. Remue-les de temps en temps. Fais bouillir une casserole d'eau salée pour les haricots verts. Coupe les tomates en deux

3. Cuisson des haricots

Nettoie les haricots verts et fais-les cuire environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égoutte et arrose d'huile d'olive et saupoudre d'un peu de poivre.

4. Préparation des légumes

Lave le citron et râpe le zeste sur les haricots. Verse les tomates dans les haricots et ferme la casserole avec le couvercle.

5. Cuisson des schnitzels

Fais cuire les végans schnitzels Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient dorés et sers avec les haricots, les tomates et les pommes de terre rôties

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**