

SCHNITZEL AU FROMAGE VÉGÉTARIEN AVEC ASPERGES ET PÂTES

INGRÉDIENTS

2 paquets de Cheese Schnitzel
Garden Gourmet

300 g de pâtes

100 g de pointes d'asperges vertes

200 g de petits fleurons de brocoli

100 g de petits pois

150 ml de crème fraîche

1 gousse d'ail

90 g de parmesan moulu

3 cuillères à soupe de basilic frais,
haché grossièrement

1 citron

huile végétale

sel

poivre

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Essaie notre délicieux schnitzel au fromage végétarien Garden Gourmet avec des pâtes et des asperges. Léger, croustillant et savoureux !

PRÉPARATION

1. Cuisson des pâtes

Porte à ébullition de l'eau avec une pincée de sel dans une casserole et ajoute les pâtes. Fais cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.

2. Cuisson des Schnitzels au fromage

Prépare le Cheese Schnitzel Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage. Égoutte les pâtes et mélange-les à la crème fraîche.

3. Cuisson des légumes

Fais cuire les légumes al dente. Coupe les asperges, fais revenir l'ail dans une poêle et ajoute les asperges. Fais revenir très brièvement puis ajoute les brocolis et le parmesan aux pâtes (en garder pour la garniture).

4. Assaisonne et c'est prêt!

Assaisonne avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Garnis les pâtes d'un quartier de citron, de basilic haché, de quelques flocons de parmesan et de petits pois. Sers avec le Cheese Schnitzel.

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