

# SALADE D'ÉTÉ AU CHEESE SCHNITZEL VÉGÉTARIEN

## INGRÉDIENTS

1 paquet de Cheese Schnitzel Garden Gourmet  
4 poignées de mâche  
1 oignon rouge  
quelques brins de persil frais  
2 pommes, coupées en dés

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Une salade colorée et fraîche avec le Cheese Schnitzel Garden Gourmet !

## PRÉPARATION

### 1. Cuisson des pommes

Fais chauffer un peu de graisse dans une poêle, fais revenir les cubes de pomme jusqu'à ce qu'ils soient dorés et réserve.

### 2. Cuisson du Cheese Schnitzel

Chauffe à nouveau un peu de graisse dans la même poêle et fais revenir le Cheese Schnitzel selon les instructions sur l'emballage.

### 3. Servir et déguster !

Répartis la mâche sur l'assiette puis dépose les Cheese Schnitzels. Termine avec l'oignon rouge mariné, les pommes au four et le persil. Déguste !

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