

VÉGAN SCHNITZEL AVEC SALADE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 25 MIN

👤 INTERMÉDIAIRE

1 paquet de Vegan Schnitzel Garden Gourmet
3 radis
500 g de petites pommes de terre nouvelles (peaux fines)
1 oignon rouge
2 oignons nouveaux
1 cuillère à soupe de câpres
1 citron vert
1 citron
2 cuillères à café de moutarde gros grains
Petit bouquet d'aneth
Un peu de ciboulette
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Un peu de sel
Un peu de poivre

Envie d'un repas traditionnel? Essaie notre recette végane avec le végétarien Schnitzel de Garden Gourmet accompagné d'une délicieuse salade de pommes de terre. La combinaison harmonieuse du Schnitzel croustillant et de la douceur de la salade de pommes de terre saura ravir tes papilles!

PRÉPARATION

1. Marinage de l'oignon rouge et cuisson des pommes de terre (avec la peau)

Pèle et coupe l'oignon rouge en fines rondelles. Presse le citron vert dessus, mélange et laisse mariner environ 20 minutes. Coupe (ne pas éplucher) les pommes de terre en tranches épaisses. Fais-les cuire dans de l'eau bouillante pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres.

2. Assaisonnement des pommes de terre

Égoutte les pommes de terre et laisse-les refroidir légèrement. Arrose les pommes de terre encore chaudes d'huile d'olive et saupoudre de sel et de poivre.

3. Préparation des légumes

Émince finement l'oignon nouveau et les radis, puis hache grossièrement l'aneth et la ciboulette.

4. Mélange des ingrédients

Verse le tout, y compris la moutarde et les câpres, sur les pommes de terre et, si nécessaire, assaisonne avec du jus de citron, du sel et du poivre.

5. Cuisson des végétariens Schnitzel et dressage

Fais cuire les végétariens Schnitzel de Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants et sers avec la salade de pommes de terre.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Rendez votre repas encore plus rafraîchissant

Servez votre salade végétarienne Schnitzel et kartoffel avec une salade supplémentaire (mixte) avec des tomates pour cette délicieuse et rafraîchissante bonté végétarienne !

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