

## INGRÉDIENTS

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

1 paquet de Vegan Schnitzel Garden Gourmet  
150g de champignons  
1 oignon  
1 échalote  
200 ml de bouillon de champignons ou de légumes  
20 g de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de farine  
50 ml de vin rouge  
1 petit bouquet de ciboulette

Savoure notre recette traditionnelle avec le Vegan Schnitzel aux spätzlis accompagné d'une délicieuse sauce aux champignons. La saveur intense des champignons se marie parfaitement avec le croustillant du Schnitzel et les Spätzlis.

## PRÉPARATION

### 1. Préparation de la sauce roux

Fais fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Retire la casserole du feu lorsque le beurre est presque pétillant (non coloré) et incorpore la farine à l'aide d'une spatule. Laisse le mélange (roux) cuire à feu doux pendant 1 min.

### 2. Préparation de la sauce avec vin rouge et bouillon

Ajoute le vin rouge et le bouillon à la sauce roux. Porte lentement à ébullition et laisse épaissir en sauce tout en remuant. Ajoute plus de bouillon si la sauce est trop épaisse.

### 3. Préparation des légumes

Coupe les champignons et fais-les revenir dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés, sale et poivre et ajoute-les à la sauce. Coupe l'oignon en petits anneaux. Hache finement la ciboulette.

### 4. Cuisson des végans Schnitzels

Cuis les végans Schnitzel Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. En parallèle, fais revenir l'oignon dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et ajoute les spätzli.

### 5. Dressage

Sers les Schnitzel avec la sauce champignons et les spätzlis. Garnis de ciboulette ciselée.

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