

PRODUKTE 2 PORTIONEN 50 MIN MITTEL

1 Packung Garden Gourmet
vegane Schnitzel Hähnchen-Art

1 Süßkartoffel

30 g vegane Knoblauch-
Mayonnaise

1/2 Avocado

150 g Kichererbsen aus der Dose

150 g Grünkohl

2 EL Olivenöl

Gewürze nach Wahl

Unser veganes Schnitzel mit Herbstsalat ist ein köstliches und schmackhaftes Rezept, das knusprige und herzhaftes vegane Schnitzel mit einem erfrischenden und lebendigen Salat kombiniert.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG**1. Kichererbsen vorbereiten**

Den Backofen auf 200°C vorheizen. In einer Schüssel die abgetropften Kichererbsen, einen Esslöffel Olivenöl und Gewürze nach Wahl hinzufügen. Gut mischen und auf ein Backblech geben. 10 Minuten lang backen.

2. Im Backofen backen

In der Zwischenzeit die Süßkartoffel in Würfel schneiden. Das Blech nach 10 Minuten aus dem Ofen nehmen und die Süßkartoffeln mit dem restlichen Olivenöl auf das Backblech geben. Weitere 10 Minuten backen.

3. Grünkohl vorbereiten

Während die Süßkartoffeln backen, den Grünkohl in Stücke schneiden und die Stiele wegwerfen. Das Blech nach 10 Minuten wieder aus dem Ofen nehmen, die Süßkartoffelwürfel umdrehen und den Grünkohl dazugeben. Für weitere 15 Minuten in den Ofen schieben.

4. Schnitzel backen

Die Ofentemperatur auf 180°C reduzieren. Die Schnitzel auf das Blech legen und weitere 10 Minuten backen.

5. Avocado hinzufügen und servieren!

Grünkohl und Süßkartoffeln mit den gewürzten Kichererbsen auf einem Teller anrichten. Avocado Scheiben hinzufügen, Schnitzel in Streifen schneiden und dazu legen. Fertig!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**