

# VEGANES SCHNITZEL MIT OFENKARTOFFELN UND AVOCADO-DRESSING

## ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

1 Packung Garden Gourmet  
Vegane Schnitzel Hähnchen-Art  
500 g geschälte Babykartoffeln  
150 g Feldsalat  
400 g (dreifarbig) Kirschtomaten  
1 Avocado  
1 Zitrone  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
2 EL vegane Mayonnaise  
1 TL Senf  
Optional: 1 TL Agavendicksaft

## TIPPS

### Dressing nach Geschmack anpassen

Probieren Sie das Dressing, bevor Sie es über den Salat geben, und passen Sie die Menge an Zitrone, Senf und Agavensirup nach Ihrem Geschmack an.

Wie wäre es mit einem Salat, der das gewisse Etwas hat? Entdecken Sie unseren köstlichen Salat mit veganen Schnitzel in Hähnchen-Art, zarten Babykartoffeln, frischen Tomaten und einem cremigen Avocado-Dressing als Topping. Dieser Salat vereint verschiedene Aromen und Texturen zu einer perfekten, ausgewogenen Mahlzeit!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Die geschälten Babykartoffeln al dente kochen und abtropfen lassen. Kartoffeln halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Fügen Sie den geschnittenen Knoblauch zum Schluss, kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, hinzu.

### 2. Zubereitung Vegane Schnitzel

Bereiten Sie die Garden Gourmet Veganen Schnitzel nach Packungsanweisung zu.

### 3. Zubereitung Zutaten

Den Feldsalat waschen und trocknen, die Tomaten vierteln, die Frühlingszwiebel in Ringe und die Hälfte der Avocado in Würfel schneiden.

### 4. Zubereitung Dressing

Für das Dressing: Mit einem Stabmixer die andere Hälfte der Avocado, den Saft von 1/2 Zitrone, 2 EL Olivenöl, 2 EL Mayonnaise, 1 TL Senf und eventuell Agavensirup nach Geschmack pürieren.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Salat, Tomaten und Avocadowürfel auf vier Teller verteilen, mit Frühlingszwiebeln garnieren und mit dem Dressing beträufeln. Die andere Hälfte der Zitrone in Spalten schneiden und mit dem Schnitzel und gebratenen Knoblauchkartoffeln servieren.

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