# Gurkensalat mit Dill-Dressing und veganem Vemondo-Cornflakes-Schnitzel



Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Salatgurken | 2 St. |
| Zwiebeln, rot | 1 St. |
| Sojaghurt | 100 g |
| Veganer Streichgenuss Natur | 50 g |
| Balsamicoessig, hell | 6 EL |
| Senf | 1 EL |
| Brauner Zucker | 1 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Dill, frisch | 20 g |
| Vemondo veganer Hirtengenuss - ehemals Genießerblock | 150 g |
| Öl | 3 EL |
| Vemondo veganes Mini-Schnitzel Cornflakes | 600 g |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. Gurken waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel Sojaghurt, Veganen Streichgenuss Natur, Essig, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Genießer Block in der Hand zerkrümeln. Gurkenscheiben zum Dressing geben. Dill unterheben und Genießerblock mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Eine Pfanne mit 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und vegane Schnitzel darin ca. 8 Min. rundherum goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen. Gurkensalat und Schnitzel zusammen auf Teller anrichten.

Guten Appetit!

Tipp: Als Beilage passen Salzkartoffeln und Preiselbeeren dazu.

# Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 612 kcal |
| Kohlenhydrate | 42 g |
| Eiweiß | 27 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 37 g |