



Vegane Schnitzel in Champignon-Soße

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, braun	500 g
Knoblauchzehen	2 St.
Petersilie, frisch	10 g
Öl	2 EL
Haferdrink	600 ml
Vegane Schnitzel, paniert	8 St.
Speisestärke	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons darin ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Knoblauch und Haferdrink dazugeben und Soße auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 3 Min. einköcheln.
3. Derweil vegane Schnitzel auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen.
4. In einer Schüssel Speisestärke mit 1–2 EL Wasser vermischen und unter Rühren in die kochende Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bis zum Anrichten beiseitestellen.
5. Schnitzel auf Tellern anrichten, mit Champignon-Soße und Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen klassisch Pommes frites oder ein veganes Kartoffelpüree.

Nährwerte (pro Portion)

<u>Kaloriengehalt</u>	562 kcal
<u>Kohlenhydrate</u>	36 g
<u>Eiweiß</u>	36 g
<u>Ballaststoffe</u>	12 g
<u>Fette</u>	29 g