



Veganes Schnitzel mit Gurken-Kartoffel-Salat

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gemüsebrühe	300 ml
Öl	7 EL
Essig	2 EL
Senf	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Salatgurken	1 St.
Dill, frisch	10 g
Vegane Schnitzel, paniert	8 St.
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. weich garen. Kartoffeln abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Zwiebelwürfel darin ca. 3 Min. garen. Brühe leicht abkühlen lassen und mit 4 EL Öl, Essig und 2 EL Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel lauwarme Kartoffelscheiben mit lauwarmem Dressing übergießen, vermengen und mindestens 20 Min. ziehen lassen.

3. Gurke gründlich waschen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Gurke in einer Schüssel mit Salz vermengen und beiseitestellen. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.

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

5. Gurkenwasser abgießen und mit Dill zum Kartoffelsalat geben, vermengen und abschmecken. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Vegane Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten und mit Zitronenspalten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	782 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	38 g