



Veganes Schnitzel-Sandwich mit Aioli

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Zitronen	0.5 St.
Sojadrink	100 ml
Senf	1 TL
Öl	220 ml
Salz	
Eisbergsalat	0.5 St.
Salatgurken	0.25 St.
Zwiebeln, rot	0.5 St.
Petersilie, frisch	15 g
Pfeffer, schwarz	
Vemondo vegane Mini-Schnitzel Classic	4 St.
Brötchen	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Salatschleuder, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. In einem hohen Gefäß Sojadrink, 1 EL Zitronensaft, Senf und Knoblauch pürieren. 200 ml Öl unter ständigem Mixen in einem sehr dünnen Strahl hineinfließen lassen, bis die Masse cremig ist. Aioli mit Salz abschmecken und beiseitestellen.
2. Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Gurke waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. In einer Schüssel Eisbergsalat, Gurke, Zwiebel, 1 EL Zitronensaft und Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Mini-Schnitzel darin ca. 8 Min. beidseitig goldbraun braten. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Brötchen mittig aufschneiden, nach Belieben mit Aioli, Mini-Schnitzeln und Salat belegen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Restliche Aioli luftdicht verschlossen in den Kühlschrank stellen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	845 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	62 g