

VEGETARISCHE SCHNITZEL AN FRISCHEN WILDKRÄUTERSALAT MIT GRANATAPFELDRESSING

ZUTATEN

🍴 2 PORTIONEN

🕒 30 MIN

🍴 MITTEL

200 g Wildkräutersalat, zum Beispiel "Baby Leaf" Salatmix

1 Gramm Kopfsalat

30 g Erbsensprossen

20 g Brunnenkresse

20 g rote Bete Sprossen

4 Radieschen

60 g geröstete Erdnüsse

2 EL Senf

1 halbe Zitrone

50 ml Olivenöl

1 EL weißer Rohrzucker oder Xylit

1 Granatapfel

2 Bio Limetten

100 g Mayonnaise

50 ml Rapsöl

150 Gramm Butterschmalz und Butterschmalzerzeugnisse

2 Prisen Salz

2 Gramm Pfeffer

100 ml Sonnenblumenöl

1 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Schnitzel

etwas Honig

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Granatapfeldressing

Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel von der Rückseite die Kerne herausklopfen.

Aus der Zitrone den Saft herauspressen und zusammen mit dem Senf, Olivenöl, einer Prise Salz und Pfeffer sowie dem Rohrzucker mithilfe eines Pürierstabes vermischen. Das Sonnenblumenöl langsam hinzugeben.

Zum Schluss ca. 2/3 der Kerne des Granatapfels untermischen.

2. Zubereitung Wildkräutersalat

Die Wildkräuter, die Sprossen, die Kresse und den Rucola waschen und auf ein trockenes Tuch legen.

Radieschen waschen und in ca. 1/8 große Stücke schneiden.

Alles zusammen mit den Erdnüssen und den restlichen Granatapfelkernen in einer großen Schüssel vermengen.

3. Zubereitung Limettencreme

Die Limetten abreiben und den Saft sowie den Abrieb mit der Mayonnaise in einer Schüssel vermischen.

Abschmecken mit einer Prise Salz, Pfeffer und dem Honig.

4. Zubereitung Vegetarische Schnitzel

In einer heißen Pfanne das Butterschmalz und das Öl hoch erhitzen.

Die Schnitzel in der Pfanne goldgelb von beiden Seiten braten.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**