VEGÁN SCHNITZEL ZÖLDSÉGEKKEL

ÖSSZETEVŐK

2 ADAG | 38 PERC | KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

300 g zöldbab

150 g koktélparadicsom

400 g apró szemű burgonya vagy újburgonya

1 db bio citrom

olivaolaj

fűszerek

Nincs semmi a hűtőben, de a boltba sincs kedved leugrani? Ehhez a Vegán Schnitzeles recepthez csupán pár hozzávalóra és 30 percre lesz szükséged!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A SÜTŐT ÉS A BURGONYÁT

Melegítsük elő a sütőt 200 fokra. A burgonyákat megmossuk és félbevágjuk. Szétterítjük a tepsin, meglocsoljuk egy kevés olajjal, megszórjuk sóval és borssal.

2. A BURGONYÁT MEGPIRÍTJUK

Süssük a burgonyát körülbelül 20 percig, amíg megpirul, időnként forgassuk meg őket. A paradicsomokat félbevágjuk.

3. KÉSZÍTSÜK EL A ZÖLDBABOT

Forraljunk fel egy serpenyőben sós vizet a zöldbabhoz.
A zöldbabot megtisztítjuk, és körülbelül 10 perc alatt megfőzzük.
Lecsepegtetjük, és meglocsoljuk olívaolajjal, majd megszórjuk egy kis borssal.

4. ADJUNK HOZZÁ EGY KIS CITROMHÉJAT

A citromot megmossuk, a héját a babra reszeljük. A paradicsomot kanalazzuk rá a babra, és fedjük le az egészet.

5. SÜSSÜK MEG A GARDEN GOURMET VEGAN SCHNITZELT ÉS TÁLALJUK

Süssük aranybarnára a Garden Gourmet Vegan Schnitzelt a csomagoláson található utasítások szerint, és tálaljuk az elkészült babbal, paradicsommal és sült burgonyával.

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!