

ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 38 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet Vegan Schnitzel

300 g zöldbab

150 g koktélpáradicsom

400 g apró szemű burgonya vagy újburgonya

1 db bio citrom

olívaolaj

fűszerek

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

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTÜNK 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. KÉSZÍTÜNK 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. SÜSSÜNK 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 RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**