

## ÖSSZETEVŐK

🍴 2 ADAG

🕒 50 PERC

1 csomag Garden Gourmet Vegán Schnitzel

1 db édesburgonya

1/2 db avokádó

150 g konzerv csicseriborsó

250 g fodros kel

2 tk olívaolaj

fűszerek ízlés szerint

A közhiedelemmel ellentétben a saláta nemcsak nyáron, hanem ősszel is egy remek főétel-opció, főleg, ha Garden Gourmet Vegán Schnitzellel egészíted ki!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

**1. Készítsük el a csicseriborsót!**

Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra. Tegyük egy tálba a lecsepegtetett csicseriborsót, egy teáskanál olívaolajat, illetve ízlés szerint némi fűszert. Keverjük jól össze, és tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe, majd pirítsuk 10 percig.

**2. Jöjjön az édesburgonya!**

Vágjuk kockákra az édesburgonyát. Vegyük ki a csicseriborsót a sütőből 10 perc után, és tegyük az édesburgonyát a tepsibe a maradék teáskanál olívaolajjal együtt. Süssük további 10 percig.

**3. Készítsük el a kelkáposztát!**

Amíg az édesburgonya sül, vágjuk fel a kelkáposztát darabokra, a szárat pedig dobjuk ki. 10 perc után ismét vegyük ki a tepsit a sütőből, fordítsuk meg az édesburgonyakockákat, és adjuk hozzá a kelkáposztát. Tegyük vissza az ételt a sütőbe további 15 percre.

**4. Készítsük el a Vegán Schnitzelt!**

Csökkentsük le a sütő hőmérsékletét 180°C-ra. Tegyük a tálcára a Garden Gourmet Vegán Schnitzelt, és süssük további 10 percig.

**5. Tálalás**

Tálaljuk a kelkáposztát és az édesburgonyát a fűszeres csicseriborsóval. Adjuk hozzá az avokádószeleteket és a csíkokra vágott vegán Schnitzelt.

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