

DINNERLY



Veggieschnitzel an feinem Salat mit Kartoffeln in cremigem Dressing



ca. 25min



2 personen

Du bist der Meinung, Schnitzel geht immer? Dann hast du absolut recht! Auch wir können von Schnitzeln nicht genug bekommen, deshalb servieren wir dir heute ein knuspriges, vegetarisches Exemplar. Und weil die Beilage fast genauso wichtig ist wie der Protagonist, ist die natürlich ebenso lecker: Es gibt einen zarten Salat mit Kartoffeln und cremigem Dressing. Ein unschlagbarer Klassiker – guten Appetit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 krop botersla
- 2 bonenschnitzels ^{1,2}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- 15ml plantaardige olie
- 5ml azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 559kcal, vet 30.9g, koolhydraten 51.9g, eiwit 18.5g



1. Kartoffeln schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Würfel schneiden.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 10–12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



3. Salat zubereiten

2EL Mayonaisse, 1TL Essig und 1 kräftige Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Die **Salatblätter** vom Strunk trennen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem Dressing vermengen. (Siehe auch Schritt 6.)



4. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 3–4Min. goldbraun und knusprig braten.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Salat** mit den **Kartoffeln** vermengen, großzügig mit Pfeffer würzen und zu den **Schnitzeln** servieren.



6. Salatreste

Der Salat eignet sich hervorragend dazu, etwaige Gemüsereste im Kühlschrank aufzubrauchen – ob Paprika, Karotte oder sogar die ein oder andere Gewürzgurke, klein geschnitten und unter den Salat gemischt machen sie sich ganz prächtig. Falls nötig, kannst du ein bisschen mehr Dressing anrühren, damit alles cremig bleibt.