

Knackiger Gemüsesalat mit endori veggie schnitzel

endori



2 Pck.	endori veggie schnitzel
2	Zucchini, grün
4	Karotten
½	Radicchio
200 g	Joghurt, vegan
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
4 EL	Olivenöl
20 g	Kresse Mix
	Zucker
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Zucchini und Karotten waschen und mit Hilfe eines Sparschälers in feine Streifen schälen.

Den Radicchio ebenfalls in feine Streifen schneiden und unter warmen Wasser waschen.

Den Radicchio, Zucchini und die Karottenstreifen in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren und mit etwas Olivenöl abrunden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend den Knoblauch und etwas Salz mit dem Joghurt vermischen.

Die endori veggie schnitzel mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze für ca. 4 Minuten braten.

endori veggie schnitzel und Salat auf Tellern anrichten und mit Joghurtdip, Zitronenspalten und Kresse garnieren.

Guten Appetit!