

endori veggie schnitzel mit frischem Spargel und Kartoffeln

endori



2 Pck.	endori veggie schnitzel
400 g	Spargel, grün
400 g	Spargel, weiß
320 g	Sauce Hollandaise, vegan
500 g	Kartoffeln, Drillinge
1	Zitrone
	Schnittlauch
	Salz

So gelingt das Rezept

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen.

Beim grünen Spargel die holzigen Enden entfernen und das untere Drittel schälen. Den weißen Spargel komplett schälen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden und die Zitronen sechsteln.

Den Spargel in kochendes Wasser mit etwas Salz, Zucker und etwas Zitrone geben und für ca. 10 - 15 Minuten garziehen lassen.

Die Sauce Hollandaise in einem Topf langsam erwärmen.

In der Zwischenzeit die **endori veggie schnitzel** mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze für ca. 4 Minuten braten.

Alle Zutaten auf den Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Zitrone garnieren.

Guten Appetit!