

VEGANES THE GREEN MOUNTAIN SCHNITZEL-SANDWICH MIT COCKTSAILSAUCE

FLEISCHIMITATE SNACKS VEGAN TRADITIONELL

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

- Sandwich-Baguette soft 80g, TK, 10 Stück
- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Schnitzel (Wiener Art) TK, 10 Stück
- Rapsöl, 350 ml
- Eisberg gewaschen ganze Blätter, 100 g
- Tomaten Scheiben ca. 5 mm, 250 g
- Mayonnaise Vegan, 100 g
- Vegane Creme Fraiche Alternative, 50 g
- Tomaten-Ketchup, 100 g

ZUBEREITUNG

1. Für den Dip die vegane Mayonnaise, Creme Fraiche Alternative und den Ketchup verrühren.
2. Sandwichbaguette nach Anleitung aufbacken.
3. In der Zwischenzeit das Schnitzel im Rapsöl knusprig backen.
4. Sandwich aufschneiden und mit Salat und Tomaten belegen. Knuspriges Schnitzel auf die Tomaten platzieren. Mit der Cocktailsauce nappieren und den Deckel darauf legen.

TIPP! Unbedingt weiches Brot verwenden, so kommt der "Crunch" vom Schnitzel viel besser zur Wirkung.

TIPP! Für mehr Schärfe im Dip etwas Sambal dazu geben.

TIPP! Natürlich können Sie das Schnitzel auch in der Fritteuse knusprig backen.