



Hauptspeise



Valess Gouda Schnitzel mit Austernpilze-Sherry-Sauce

an Petersilie-Zitronen-Kartoffeln

🕒 25 min Zubereitungszeit

🕒 40 min Kochzeit

🔥 936 kcal pro Portion

••• Leicht

🇩🇪 Deutsche Küche

🌱 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

2 Stk Valess Veggie Schnitzel Gouda

400 g Kartoffeln, festkochend

200 g Austernpilze

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Thymian

100 ml Sherry

200 ml Sahne

1 El Saucenbinder, hell

1 Bund Petersilie

1 Bio-Zitrone

30 g Butter

Pflanzenöl zum Braten

Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In ausreichend kochendem Salzwasser ca. 20–25 Min. kochen. Anschließend abschütten.
- 2 Austernpilze gründlich putzen und halbieren bzw. vierteln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Thymian feinhacken.
- 3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Austernpilze leicht anschwitzen. Zwiebel, Knoblauch und Thymian hinzugeben. Mit Sherry ablöschen. Sahne hinzugeben. 1–2 Min. köcheln lassen. Saucenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 In einer weiteren Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen. Valess Veggie Gouda Schnitzel darin von beiden Seiten knusprig braun braten. Warmstellen.
- 5 Petersilie feinhacken. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben. Butter in einer großen Pfanne stark erhitzen. Kartoffeln, Petersilie und Zitronenabrieb hineingeben und in der Butter schwenken.
- 6 Valess Gouda Schnitzel zusammen mit den Petersilie-Zitronen-Kartoffeln auf Tellern anrichten. Austernpilz-

Sherry-Sauce über den Schnitzeln verteilen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	603kJ /144kcal	3.919kJ /936kcal
Fett	9g	57g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	40g
Kohlenhydrate	10g	63g
davon Zucker	2g	12g
Eiweiß	4g	25g
Salz	0g	3g