



Vivera Knusprige Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln

und Kartoffelsalat

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 100 min Kochzeit

🔥 769 kcal pro Portion

••• Leicht

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International

🌱 Vegan



Zutaten

2 Portionen

1 Pck Vivera Knusprige Schnitzel Hähnchen Art

500 g Kartoffeln, mehligkochend

4 Zwiebeln

150 ml Gemüsefond

1 El Senf

2 El Weißweinessig

3 Tl Rohrzucker

1 Gurke

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

4 Zweige Thymian

100 ml Weißwein

Zubereitung

- 1 Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit ausreichend kochendem Wasser ca. 25 Min. köcheln. Abschütten, pellen und in Scheiben schneiden.
- 2 1 Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Gemüsefond kurz aufkochen, vom Herd nehmen. Zwiebeln, Senf, Weißweinessig, Öl, 1 TL Rohrzucker, Salz und Pfeffer einrühren. Gemüsefond-Dressing noch warm über die Kartoffeln gießen. Alles gut vermengen und im Kühlschrank ca. 1 Std. ziehen lassen.
- 3 Gurke in Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilie fein hacken. Nach der Ziehzeit im Kühlschrank unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Restliche Zwiebeln schälen und in Ringe

3 El Pflanzenöl + zum Braten
Salz & Pfeffer zum Würzen

schneiden. Thymian fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebelringe darin leicht braun braten. Thymian hinzugeben. Restlichen Rohrzucker darüberstreuen. Leicht karamellisieren. Weißwein darübergießen und diesen einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Vivera Knusprige Schnitzel Hähnchen Art darin knusprig braun braten. Zusammen mit dem Kartoffelsalat und den Röstzwiebeln auf Tellern anrichten.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	414kJ /99kcal	3.205kJ /769kcal
Fett	4g	33g
davon gesättigte Fettsäuren	2g	15g
Kohlenhydrate	10g	76g
davon Zucker	3g	21g
Eiweiß	3g	24g
Salz	0g	3g