

Rezept

# Veganer Schnitzelburger

Ein Rezept von Veganer Schnitzelburger, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>3 EL</b> Öl	<b>4</b> panierte vegane Schnitzel auf Erbsenproteinbasis (ersatzweise Schnitzel auf Soja- und Weizeneiweißbasis)
<b>1</b> gelbe Paprika	<b>½</b> Gurke
<b>2</b> Tomaten	<b>4 Blätter</b> Lollo rosso
<b>½ Bund</b> Schnittlauch	<b>4</b> Baguettebrötchen
<b>4 gehäufte EL</b> Kartoffelsalat in Essig-Öl (aus dem Glas)	<b>4 EL</b> vegane Remoulade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 25 g F, 23 g EW, 55 g KH

## Zubereitung

1. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer bis großer Hitze pro Seite in ca. 4 Min. (oder nach Packungsanweisung) knusprig backen.
2. Inzwischen Paprika waschen, quer in ca. 5 mm breite Ringe schneiden, dabei Kerne und Trennwände entfernen. Gurke waschen und längs mit einem Sparschäler in Scheiben hobeln. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, den Stielansatz entfernen. Salat waschen und trocken schleudern, Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Die Brötchen halbieren und auf den unteren Brötchenhälften je 1 geh. EL Kartoffelsalat verteilen. Mit Salat und Tomatenscheiben belegen und das Schnitzel daraufsetzen. Mit Gurke und Paprika belegen und mit Schnittlauch bestreuen. Die oberen Brötchenhälfte mit je 1 EL Remoulade bestreichen und die Burger damit abdecken.