



VEGANES THE GREEN MOUNTAIN SCHNITZEL-SANDWICH MIT COCKTAILSAUCE

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.
- TIPPI!** Unbedingt weiches Brot verwenden, so kommt der "Crunch" vom Schnitzel viel besser zur Wirkung.
- TIPPI!** Für mehr Schärfe im Dip etwas Sambal dazu geben.
- TIPPI!** Natürlich können Sie das Schnitzel auch in der Fritteuse knusprig backen.