

Schnitzery Bowl

Zutaten (2 Portionen)

2 vegane Schnitzel

1/3 Kohl

1 kleine Zwiebel

1 kleine Karotte

Halbe Packung Nudeln

1 Packung Reibekäse

1 kleinen Joghurt

Sahne

Mayonnaise

Siracha

Röstzwiebeln

Zitronensaft

Mehl

Salz, Zucker und Muskatnuss

Zubereitung

Kohl fein schneiden. Mit feingehackten Zwiebeln und geriebener Karotte mischen. Aus 2 EL Joghurt, 2 EL Mayonnaise, Zucker Salz, Pfeffer und Zitronensaft einen Coleslaw machen und ein paar Stunden ziehen lassen.

Nudeln al dente kochen. 1 EL Mehl in 2 EL Butter anbraten. Mit einer Packung Sahne und Käse ablöschen. Ggf. mit Nudelwasser auflösen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Veganes Schnitzel anbraten und klein schneiden.

Zum Servieren erst die Nudeln auf den Teller anrichten. Mit Coleslaw, Schnitzel und Röstzwiebeln toppen und darüber Siracha geben.