



VEGANE SCHNITZEL

ZUTATEN FÜR CA. 3 SCHNITZEL

- 165 g vegan&moi PURE
- 6 g Salz
- 280 g kaltes Wasser
- 23 g Öl

ZUBEREITUNG

Fleischersatz Pure mit Salz vermengen.
Wasser und Öl in die Mischung geben und verrühren.
Mindestens 15 Minuten quellen lassen und zu Schnitzel formen.

Die veganen Schnitzel panieren (siehe Tipp) und in der Pfanne mit Öl anbraten.

Tipp:

Als Panade eignen sich z.B. ungesüsste zerstossene Cornflakes

