



Vegetarische Mühlen Schnitzel Cordon Bleu auf Rote Bete-Stampf mit Frühlingsgemüse

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln grob würfeln, kochen. Kurz bevor sie gar sind, die bereits gekochte und geschälte Rote Bete ebenfalls würfeln und noch 4–5 Minuten mitgaren. Abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken, die vorgewärmte Milch sowie die Hälfte der Butter hinzufügen. Mit Salz & Muskat abschmecken, warm stellen.
2. Die Möhren und den Kohlrabi in feine Stifte schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter sautieren. 1/2 Tasse Wasser hinzugeben und alles auf kleiner Flamme 4–5 Minuten vor sich hinsimmern lassen. Den Frühlingslauch in 2 Zentimeter lange Stücke schneiden und am Ende der Garzeit hinzugeben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie untermischen.
3. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Vegetarischen Mühlen Schnitzel Cordon Bleu von beiden Seiten knusprig braun braten.
4. Schnitzel mit dem Rote Bete-Stampf und dem Frühlingsgemüse anrichten.

Guten Appetit!

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g geschälte, mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Stk. gekochte & geschälte Rote Bete
- 150 ml Milch
- 150 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 2 geschälte Möhren
- 1 Kohlrabi
- 1 Bd. Frühlingslauch
- etwas frisch gehackte Petersilie
- Rapsöl zum Braten
- **2 Pckg. Vegetarische Mühlen Schnitzel Cordon Bleu**

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Nährwert pro Portion:

617 kcal/2.583 kJ

19 g Eiweiß

42 g Fett

39 g Kohlenhydrate