



## Veganes Schnitzel mit Kartoffelsalat

### Zutaten

- 400 g Tofu, fest
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 150 g Radieschen
- 100 g Schalotten
- 175 ml Wasser
- 5 TL MAGGI Gemüse Bouillon
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 10 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 TL Pfeffer schwarz
- 2 EL glatte Petersilie (gehackt)
- 80 g Panko Paniermehl
- 1,5 EL Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert

### Zubereitung

1. Tofu in 6 Scheiben schneiden und in Küchenpapier gewickelt auf einen Teller legen. Einen weiteren Teller darauf legen und diesen beschweren (z.B. mit einem Küchenbrett). Auf diese Weise wird Flüssigkeit herausgedrückt, damit die Panade später besser hält. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. 125 ml Wasser mit Schalottenwürfeln zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Bouillon darin auflösen. Apfelessig, THOMY Delikatess-Senf, 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl und Pfeffer zugeben und verrühren.
3. Dressing über Kartoffeln gießen. Radieschen unterheben. Mit Petersilie garnieren.
4. Panko in einen Teller streuen. Mehl, Salz, 1/2 TL Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver und 4,5 EL Wasser gut verrühren, bis sich eine glatte sämige Flüssigkeit bildet. Zuerst die Tofuscheiben darin wenden, bis sie von allen Seiten gut bedeckt sind. Danach in Panko wenden.
5. In einer Pfanne 6 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Tofu-Schnitzel ca. 3 Min. von jeder Seite goldbraun braten und mit dem Kartoffelsalat anrichten.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	448 kcal
Fett	23 g
Protein	16 g

🕒 40 Minuten

⊕ 6 Portionen