



Andalusische Schnitzel

Zutaten

für 8 Personen

- 20 Stk. VEGAN ROYAL Soja-Schnitzel
- 6 Zwiebel, in Ringen
- 6 Paprikaschoten, gewürfelt
- 10 Tomaten, in Stückchen geschnitten
- 1 Glas Oliven, in Scheiben geschnitten
- VEGAN ROYAL Klare Suppe für die Marinade
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Schnitzel am besten am Vorabend (ca. 4 - 5 Stunden) in VEGAN ROYAL Klare Suppe, etwas Zitronensaft, sonstige Gewürze (vegan) marinieren, anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.
- 2 Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Pro Schnitzel ein Stück Alufolie einfetten, Schnitzel darauf legen;
- 4 Zwiebel, Paprikaschoten, Tomatenstücke und Oliven darauf verteilen.
- 5 Alufolie schließen, 2 bis 3 mal einstechen und im Ofen bei 200° C 20 Min. garen.
- 6 Schnitzel sollte in der Folie auf einem Teller serviert werden.