



Fixe Schnitzel „Tomate-Joghurt“ mit Gemüse-Spaghetti

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel
"Tomate-Joghurt"
2 Zucchini
2-3 große Kartoffeln
2 Pastinaken
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
100g schwarze Oliven, o. Stein
Olivenöl, Salz, Pfeffer
1 Handvoll Basilikumblätter

Schritt 1

Karotten und Pastinaken schälen, alles Gemüse mit einem Spiralschneider oder Julienneschneider in dünne Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben, Schalotten und Oliven in feine Streifen schneiden.

Schritt 2

Alles zusammen in heißem Olivenöl für 5-8 Minuten anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Schnitzel nach Anleitung in einer beschichteten Pfanne zubereiten.

Schritt 4

Gemüsenudeln auf Teller verteilen, mit Basilikumblättchen bestreuen und die Schnitzel darauf anrichten.