

LiaLove Kids Rezepte

Vegane Schnitzelsemmel mit Pilzkaesecreme

Zubereitung

1. Pilze und Zwiebel klein schneiden, mit etwas Pflanzenöl in der Pfanne braten. Ein wenig Salz dazugeben. Die gebrateten Pilze und Zwiebel in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren.

2. Die Pilz-Zwiebel-Masse in einen kleinen Topf geben und den veganen Reibekäse hinzugeben. Nun langsam, bei mittlerer Hitze, den veganen Käse unter ständigem Rühren schmelzen und mit der Pilz-Zwiebel-Masse zu einer Creme verrühren. So lange unter leichter Hitze rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Creme abkühlen lassen.

3. Das vegane Schnitzel in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl knusprig braun braten. Auch dieses abkühlen lassen.

4. Sobald Creme und Schnitzel erkaltet sind, kann die Schnitzelsemmel zubereitet werden. Wer mag, kann in die Pilzkäsecreme noch etwas klein gehackten Schnittlauch hinzugeben. Diese gerne erkaltet auch nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen mit Salz und Pfeffer.

5. Zubereitung der veganen Schnitzelsemmel: Weiße Semmel aufschneiden, auf die Unterseite Salatblätter, das vegane Schnitzel und die Gurkenscheiben legen. Auf die Oberseite die Pilzkäsecreme auftragen. Diese muss jetzt ca. 5 bis 10 Minuten in die Semmel einziehen. Danach den Deckel darauf geben und genießen.

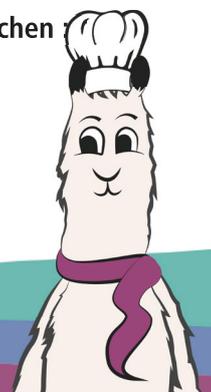
Hinweis und Tipp: Nicht so viel Pilzkäsecreme auftragen, sonst verliert die Semmel an Halt und die Creme läuft links und rechts heraus. Wer noch Creme übrig hat oder wer gleich mehr machen möchte, sie schmeckt auch super zu Nudeln.

Das LiaLama und das LiaLove Kids Team wünscht euch guten Appetit und viel Spaß beim Nachmachen

Zutaten

- > 1 - 2 vegane Schnitzel
- > 10 Champignons
- > 1/2 Zwiebel
- > 70 Gramm Reibekäse (vegan)
- > Salatblätter
- > 1 weiße Semmel
- > 5 Gurkenscheiben

#Schnitzelsemmel



Bilder



#Schwitzelsessel

