



Seitanschnitzel mit Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen

- Zubereitung
- ca.15 Minuten

2 - 3 Pkg Seitan Schnitzel

Kartoffelsalat

4 Zitronenscheiben

Öl

Zubereitung:

- ✓ Öl erhitzen
- ✓ Seitanschnitzel aus der Packung nehmen und im heißen Öl beidseitig anbraten
- ✓ Mit Kartoffelsalat servieren

Natürlich kann man dieses Gericht auch selbst zubereiten:

Seitanfilet panieren und Kartoffelsalat vorbereiten, damit er auskühlen kann.



Pro Portion

Tipps & Tricks

Seitan muss nur kurz angebraten werden, er ist ja eigentlich schon fertig!