

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti

Diesmal vegan mit Sojaschnetzel

2 Personen

70 g	Sojageschnetzeltes
200 ml	Gemüsebrühe
500 g	Kartoffeln, festkochend
4 EL	Rapsöl oder Sonnenblumenöl
1	kleine Zwiebel
100 g	weiße Champignons
125 ml	Sojasahne
1 EL	Zitronensaft
Salz, Pfeffer	



1/2 Teelöffel Gemüsebrühe mit etwa 200 ml Wasser aufkochen, Sojaschnetzel hineingeben und 5 Minuten einweichen. Danach in ein Sieb geben, abkühlen lassen und gut ausdrücken. Kartoffeln schälen, in feine Streifen raspeln, salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse etwa 5 Kugeln formen in die Pfanne geben und mit einer Gabel oder besser mit einem Pfannenwender platt drücken. Von beiden Seiten insgesamt etwa 15 Minuten knusprig braun braten.

Inzwischen die Zwiebel in kleine Würfel und die geputzten Chamignons in Scheiben schneiden.

In einer zweiten Pfanne die Sojaschnetzel in 2 EL Öl anbraten, gewürfelte Zwiebel und Champignons dazugeben. Wenn alles leicht gebräunt ist, die Sojasahne darüber gießen und leicht einköcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und mit den

Rösti auf einem in der Mikrowelle vorgewärmten Teller servieren.



Zubereitungszeit
Gesamtzeit

30 Min.
30 Min.

vegan