

Vegi Zürichgeschnetzeltes mit Nüdeli von Manfred Reischauer

Mengen für 14 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-zuercher-geschnetzeltes>

280 g Schalotte	Hacken
700 kg Frische Champignons	In feine Scheiben schneiden.
5.6 EL Öl	In einer Bratpfanne erhitzen
1.12 kg Soja Schnitzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	portionenweise ca. 2' anbraten.
5.6 TL Salz	
21 g Pfeffer	gemeinsam mit dem Salz das Schnitzel würzen, anschliessend beiseitestellen.
1.4 dl Balsamico-Essig	Schalotten und Champignons in der selben Pfanne wie das Schnitzel anbraten, anschliessend mit Balsamico-Essig ablöschen.
2.8 dl Rahm	
70 g Bouillion	
4.2 dl Wasser	Mit dem Rahm und der Maisstärke verrühren und dazugiesen, sämig kochen.
	Schnitzel daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1.4 Bund Peterli	Hacken und darüberstreuen.
1.12 kg Nudeln	