



## Plant-based σνίτσελ με σάλτσα ντομάτας & τυρί στο φούρνο

**Μερίδες:** 3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα

### Υλικά για τη σάλτσα:

½ λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη

50 ml λευκό κρασί

2 μεγάλες ώριμες ντομάτες, τριμμένες (450-500 γρ. μετά το τρίψιμο)

[½ κ.γλ. Ιταλικό μείγμα μπαχαρικών](#) ή ½ κ.γλ. ξερή ρίγανη & ½ κγλ. ξερό θυμάρι

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

### Υλικά για τα σνίτσελ:

#### [1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#)

100 γρ. τριμμένη φυτική μοτσαρέλα, μοτσαρέλα σε φέτες ή άλλο τυρί που λιώνει  
ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

3-4 φύλλα βασιλικού, για το σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ζεσταίνουμε 2-3 κ.σ ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά για 7-8 λεπτά. Ρίχνουμε το σκόρδο, σοτάρουμε για 1-2 λεπτά, σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να σιγοβράσει για 2-3 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 2) Προσθέτουμε τις ντομάτες, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το μείγμα μπαχαρικών και ανακατεύουμε. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά και να δέσει.
- 3) Σε ελαφρώς λαδωμένο ταψί βάζουμε τα [Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#) και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για περίπου 8 λεπτά.



- 4) Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε), αναποδογυρίζουμε τα σνίτσελ, απλώνουμε πάνω στο καθένα αλλά και ανάμεσα τους σάλτσα ντομάτας, καλύπτουμε με το τυρί και ψήνουμε για 7-8 λεπτά ή μέχρι να λιώσει το τυρί.
- 5) Σερβίρουμε με φρέσκο βασιλικό και αν θέλουμε συνοδεύουμε με ρύζι ή ζυμαρικά.