



Σνίτσελ αλά κρεμ μεμανιτάρια

Μερίδες: 2-3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά
Φυλάσσουμε ταμανιτάρια στο ψυγείο καλυμμένα για 2 μέρες

Υλικά:

[1 συσκευασία Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#)

Υλικά για τη σάλτσα:

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
500 γρ. λευκάμανιτάρια, κομμένα σε φέτες
2 κ.σ. φυτικό βούτυρο
1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη
250 ml κρέμα σόγιας, ή άλλη φυτική κρέμα γάλακτος της επιλογής μας
50 γρ. φυτική παρμεζάνα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

ρύζι ή τηγανητές πατάτες ή πουρέ πατάτας
7-8 κλωναράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τοποθετούμε 4 [Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#) και ψήνουμε στους 180 °C, στον αέρα, για 15-16 λεπτά.
- 2) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Ρίχνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και μόλις ζεσταθεί, ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε ταμανιτάρια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 5-6 λεπτά, ή μέχρι να βγάλουν τα πολλά υγρά τους. Προσθέτουμε το βούτυρο, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε για 3-4 λεπτά. Ρίχνουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για άλλο ένα λεπτό. Περιχύνουμε με την κρέμα σόγιας, ρίχνουμε την φυτική παρμεζάνα, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να μαγειρευτεί για 7-8 λεπτά.



- 3) Σερβίρουμε τα [Garden Gourmet Vegan Schnitzel](#), περιχύνουμε με 2-3 κ.σ. από τα μανιτάρια αλά κρεμ, μαϊντανό και μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Προαιρετικά μπορούμε να σερβίρουμε με τηγανιτές πατάτες ή ρύζι.