



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Hafer-Schnitzel



Dauer
ca. 30 Minuten



Schwierigkeit
mittel



Portionen
2

Zutaten

200 g	feine Haferflocken	2 TL	Hefeflocken
280 g	kochendes Wasser	½ TL	Paprikagewürz
1 EL	Gemüsebrühepulver	½ TL	Knoblauchgewürz
1 TL	Senf	+	Mais und Paniermehl

Beschreibung

Hafer Schnitzel sind lecker, schmecken mild und sind schnell zubereitet. Die perfekte pflanzliche Alternative aus Haferflocken, die jeder zu Hause hat.

Zubereitung

In einer Schüssel alle Zutaten außer dem Paniermehl gut vermischen und für 10 Minuten ziehen lassen. Mit feuchten Händen aus der Masse dünne Schnitzel formen und dann in Paniermehl wenden. Entweder etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten knusprig backen, oder bei 180 Grad für 15 Minuten in den Airfryer oder Backofen geben.