

Veggie Schnitzel – 11 Rezepte zum Knuspern und Snacken



Schnitzel stehen nicht ohne Grund auf der Top 10 unserer beliebtesten Leibspeisen. Denn sind wir doch mal ehrlich: In **knusprige Panade** gehüllt, schmeckt einfach alles besser! Wer kann da schon widerstehen? Aber dabei muss es nicht immer das klassische Schnitzel Wiener Art sein. Hast du z.B. schon einmal **Veggie Schnitzel** probiert? Ich selbst war wirklich überrascht, wie viele Möglichkeiten es gibt: Du bist ein **Tofu-Fan**? Dann solltest du den Tofu mal mit einer Knusperpanade versehen. Mit einem Veggie Schnitzel auf Tofubasis werden vor allem diejenigen glücklich, die die faserige Konsistenz am klassischen Schnitzel schätzen. **Gemüse** ist dein Fleisch? Dann hast du nun die Qual der Wahl: **Von Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie, über Süßkartoffel, Rote Bete und Kürbis bis hin zu Portobello-Pilz und Aubergine** ist einfach alles möglich. Greif also am besten zu dem Gemüse, welches dir persönlich am besten schmeckt!

Das ist dir noch nicht genug Abwechslung? Dann ran an die Panade! Umhülle deine Veggie-Schnitzel mit **Panko-Mehl, Chips, Cornflakes, Quinoa, Amaranth-Pops oder anderen Crisps**. Und auch Kräuter und Gewürze sind erlaubt.

Also worauf wartest du? Schnappe dir jetzt dein Lieblingsrezept und teste es direkt aus!

Vegane Schnitzel

Veganes Blumenkohl-Schnitzel mit Kräuter-Remoulade
Schnitzel aus Blumenkohl? Ja, Blumenkohl ist ein echtes Allround-Talent und kann sich auch als „Schnitzel-

Attrappe“ sehen lassen. Ich mag Blumenkohl besonders asiatisch gewürzt: Daher baden die Scheiben heute in einer Teriyaki-Marinade, bevor sie in einen Mantel aus Semmelbröseln und Amaranth-Pops gehüllt werden. Mit einer Kräuter-Remoulade wird jede Gabel zum Genuss! [Zum Rezept](#)



[Blumenkohl-Schnitzel mit veganer Kräuter-Remoulade](#)

Sellerieschnitzel mit Avocado-Mayo

Bei diesem Knusperwunder solltest du dich besser anschnallen. Dank Panko-Mehl werden die Selleriescheiben nämlich himmlisch crunchy! Bei diesem Veggie Schnitzel wird nicht nur auf Fleisch, sondern auch auf Hühnerei in der Panade verzichtet. Zum Abtauchen empfehle ich eine cremige Avocado-Mayo – natürlich auch vegan! [Zum Rezept](#)

Veggie Schnitzel – 11 Rezepte zum Knuspern und Snacken



Sellerieschnitzel mit Avocado-Mayo

Veggie- Schnitzel

Knuspriges Tofu-Schnitzel mit feurigem Mango-Honig-Dip

Du bist ein waschechter Fleischfan? Höchste Zeit, um diesem Tofu-Schnitzel eine Chance zu geben, denn es kommt der Fleischkonsistenz schon ziemlich nah. Dank der feurigen Marinade erhält das Schnitzelinnere einen kräftig-würzigen Geschmack, während das Semmelbrösel-Bad für den Crunch sorgt. Dazu passt ein fruchtig-scharfer Mango-Honig-Dip. [Zum Rezept](#)



Knuspriges Tofu-Schnitzel mit feurigem Mango-Honig-Dip

Veggie-Kohlrabi-Schnitzel mit cremigem Gurkensalat

Etwas klassischer kommt dieses Kohlrabi-Schnitzel daher. Was es für mich ganz besonders macht, ist die knackige Konsistenz und die leicht süßliche Note. Dazu kombiniere ich einen cremigen Gurkensalat. Ein Knusper-Genuss ganz ohne Fleisch – probier's aus! [Zum Rezept](#)



Veggie-Kohlrabi-Schnitzel mit cremigem Gurkensalat

Veggie Schnitzel im Snack-Format

Knusprige Kichererbsen-Nuggets aus dem Ofen

Wer sagt, dass Schnitzel immer groß und flach sein müssen? Diese knusprigen Nuggets können ihrem großen Bruder locker die Stirn bieten. Noch dazu sind sie alles andere als gewöhnlich: Sie bestehen nämlich zu 80 % aus Kichererbsen. Snack dich glücklich! [Zum Rezept](#)



Knusprige Kichererbsen-Nuggets aus dem Ofen

Veggie Schnitzel – 11 Rezepte zum Knuspern und Snacken

Tofu-Nuggets mit Cashew-Dip

Du magst Schnitzel und Kartoffelchips? Jackpot! Denn diese Mini-Schnitzel aus Tofu-Streifen können beides. Der Knuspermantel aus Chips verleiht nicht nur die besondere Würze, sondern schickt dich geradewegs Richtung Couch. Lass es einfach geschehen und schnappe dir auf dem Weg noch eine Schale mit „käsiger“ Cashew-Creme. [Zum Rezept](#)



[Tofu-Nuggets mit Cashew-Dip](#)

Knusprige Auberginen-Parmesan Happen

Vom Mini-Schnitzel kommen wir nun zum Schnitzel-Häppchen. Unter der knusprigen Panade aus Panko, Semmelbröseln und Parmesan verbergen sich Auberginenwürfel. Du suchst noch nach einem Snack-deluxe für deinen Couchabend? Dann solltest du diese frittierten Gemüsewürfel unbedingt ausprobieren! [Zum Rezept](#)



[Knusprige Auberginen-Parmesan Happen](#)

Veggie Schnitzel im Bratling-Gewand

Knusprige Brokkoli-Parmesan-Taler mit Joghurt-Dip
Das Herz dieser knusprigen Freunde ist geschredderter Brokkoli. Damit die Taler auch schön crunchy und gleichzeitig herzhaft sind, greife tief in die Trickkiste und zaubere Parmesan hervor. Zusammen mit einem Kräuter-Joghurt-Dip hast du in Windeseile eine leichte Mahlzeit gezaubert. [Zum Rezept](#)



[Knusprige Brokkoli-Parmesan-Taler mit Joghurt-Dip](#)

Veggie Schnitzel – 11 Rezepte zum Knuspern und Snacken

Grünkernbratlinge mit Kräuterquark

Du suchst nach einem schnellen Rezept für deinen Feierabend? Dann bist du hier genau richtig. Während Grünkernschrot für den Biss sorgt, machen die Zucchini- und Möhrenraspel diese Bratlinge ganz besonders saftig. Zusammen mit einem Kräuter-Quark-Dip hast du ein leichtes Abendessen, das dir in doppelter Menge gleichzeitig die Mittagspause am nächsten Tag sichert. [Zum Rezept](#)



[Grünkernbratlinge mit Kräuterquark](#)

Erbsen-Lauch-Bratlinge mit grünem Spargel

Einen knusprigen Eyecatcher gefällig? Mit diesen Erbsen-Lauch-Bratlingen wird es ganz schön grün auf deinem Teller. Und wenn dir das noch nicht grün genug ist, gesell doch einfach noch grünen Spargel dazu. Dein Ticket für ein leichtes Abendessen mit geballter Gemüsepower ist dir sicher! [Zum Rezept](#)



[Erbsen-Lauch-Bratlinge mit grünem Spargel](#)

Hirsebratlinge mit Basilikum-Dip

Noch schneller gemacht und dabei rein pflanzlich, sind diese herrlich knusprigen Hirse-Bratlinge. Innerhalb von 25 Minuten nehmen es diese knusprigen Taler mit deinem größten Bärenhunger auf. Perfekt für deinen Feierabend. [Zum Rezept](#)



[Hirsebratlinge mit Basilikum-Dip](#)