



# Vegetarische Kaasschnitzel met bulgur, bladspinazie, kerstomaat en gele courgette



40 minuten



10 personen



## Ingredients

- 10 Vegetarische Kaasschnitzels
- 0,1 l zonnebloem olie
- 0,5 kg bulgur
- 0,6 kg bladspinazie
- 0,6 kg gele courgette in brunoise
- 0,3 kg kerstomaat
- italiaanse kruiden
- peper en zout

## Preparation

Bak de Vegetarische kaasschnitzel:

- 🕒 in de oven: ⌚ op 200°C gedurende 14 min. of
- 🕒 in de airfryer: ⌚ op 200°C gedurende 9 min. of
- 🕒 in de pan: ⌚ 10 minuten per zijde

Hou deze warm in de oven.

Kook de bulgur gedurende ± 12 minuten in gezouten water en giet af.

Stoom de bladspinazie.

Leg de kerstomaten in een bakplaat, besprenkel deze met wat olie en kruid met Italiaanse kruiden, peper en zout. Bak deze af op 180°C gedurende ± 10 minuten.

Bak de gele courgettes kort aan in een sauteuze met wat olie. Kruid af.

Voeg de bulgur, de spinazie en de kerstomaat samen en vermeng kort. Smaak deze af.

Schik alles op een bord en werk af met wat groen.

*More tasty recipes on Volys.be!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)