

# SALADE DE POTIRON & SPINACH CHEESE SCHNITZEL

## INGRÉDIENTS

1 paquet Spinach Cheese Schnitzel  
Garden Gourmet

300 g de pommes de terre roseval

200 g de potiron

100 g d'asperges vertes

40 g de roquette

1 oignon rouge

2 càs d'huile d'olive

2 brins de thym, finement hachés

2 càs d'huile d'olive extra vierge

1/2 jus de citron

 2 PORTIONS

 35 MIN

 FACILE

Envie d'une salade savoureuse et copieuse ? Essaye cette délicieuse salade de potiron aux asperges avec notre escalope aux épinards et au fromage. Pleine de couleurs et de saveurs !

## PRÉPARATION

### 1. Faire rôtir le potiron

Préchauffer le four à 200 °C. Coupe le potimarron en quartiers et étale-les sur une plaque allant au four. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de sel, de poivre et de thym finement haché et faire rôtir pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et colorés.

### 2. Faire la salade

Couper les pommes de terre en rondelles. Cuire les tranches de pomme de terre environ 8 minutes. Au bout de 5 minutes, ajouter les pointes d'asperges, les faire cuire ensemble et les égoutter. Pendant ce temps, prépare la vinaigrette en hachant finement l'oignon et en le mélangeant avec l'huile et le jus de citron. Assaisonne avec du sel et du poivre.

### 3. Cuire les escalopes aux épinards et au fromage

Cuire les escalopes épinards-fromage au four selon les indications du paquet.

### 4. Diviser la salade

Répartir la roquette avec le potiron, la pomme de terre, les tomates et les asperges sur des assiettes.

### 5. Servir le plat

Verser ou ajouter la vinaigrette et ajouter les escalopes aux épinards et au fromage.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**