



Gemüsesuppe mit veganem „Hähnchen“

dazu knuspriges Knoblauchbrot



ca. 30min



2 Personen

Hühnersuppe ohne Hühnchen? Wie geht das denn? Ganz easy, denn zum Glück gibt es ja die veganen Hähnchenschnetzel von unseren Freunden bei The Vegetarian Butcher. Aus Lauch, Sellerie, Karotte und frischem Dill wird ganz fix eine aromatische Brühe, die nicht nur bei Erkältung eine wahre Wohltat ist. Dazu noch knuspriges Knoblauchbaguette und der Topf hat seinen Deckel gefunden. Wohl bekomm's!

- 10g Dill
- 1 Stange Lauch
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Karotte
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz ⁹
- 1 Päckchen griechische
Gewürzmischung
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise
^{10,12}
- 1 Packung vegane
Hähnchenschnitzel ⁶

- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Sellerie (9),
Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite
(12). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 599kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 49.1g, Eiweiß 25.4g



4. Knoblauchbrot backen

2. Gemüse braten

5. Schnetzel anbraten

3. Suppe kochen

6. Suppe verfeinern

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)