



Veganes „Hähnchen“-Sandwich

mit Apfel und Salat



ca. 25min



2 Personen

Dieses vegane Hähnchensandwich ist ein wahr gewordener Traum für alle, die sich möglichst ohne Abstriche pflanzlich (oder pflanzlicher) ernähren wollen. Dank der veganen Hähnchenschnitzel von The Vegetarian Butcher ist Verzicht nämlich Schnee von gestern! Zusammen mit Sellerie, Zwiebeln und veganer Mayonnaise werden sie zu einem Hähnchensalat verarbeitet, der gemeinsam mit fruchtigem Apfel auf krossem Baguette Platz nimmt.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung vegane Hähnchenschnitzel ⁶
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise ^{10,12}
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 200g Eisberg-Salatsmischung
- 1 grüner Apfel

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

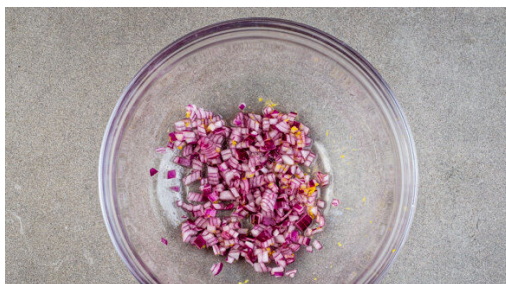
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 770kcal, Fett 32.4g, Kohlenhydrate 88.0g, Eiweiß 30.3g



1. Zwiebeln einlegen

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **½ der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zitronenschale**, die **½ des Zitronensafts** und die **Zwiebeln** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker vermengen.



4. Sellerie vermengen

Inzwischen den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Mayonnaise** mit den **Zwiebeln samt Einlegesud** vermengen, die **Gewürzmischung** und den **Sellerie** dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hähnchenschnitzel** aus der Pfanne nehmen und in kleinere Stücke schneiden. Dann unter den **Sellerie-Mayo-Mix** mengen und ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



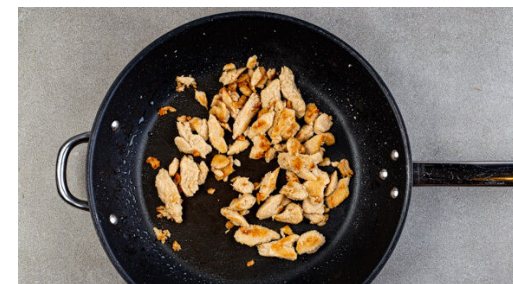
2. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 6-8Min. aufbacken, bis sie goldbraun sind.



5. Salat zubereiten

Den **restlichen Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl, 1TL Senf sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Das **Dressing** mit der **Salatmischung** vermengen.



3. Schnitzel braten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. braten, bis sie goldbraun und die Ränder knusprig sind. Regelmäßig umrühren.



6. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden und mit dem **veganen Hähnchensalat** sowie den **Apfelscheiben** belegen. Ggf. **übrige Apfelscheiben** unter den **Salat** mengen und zu den **Sandwiches** reichen.