



KitchenAid

Gemüsesuppe mit veganem „Hähnchen“

dazu knuspriges Knoblauchbrot



ca. 30min



3-4 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, die aus unserer KitchenAid-Pfanne ganz besonders lecker schmecken. Aus frischem Gemüse und feinem Dill wird ganz fix eine aromatische Brühe, die nicht nur bei Erkältung eine wahre Wohltat ist. Dazu noch knuspriges Knoblauchbaguette und der Suppenhunger ist gegessen.

- 20g Dill
- 2 Stangen Lauch
- 2 Stangensellerie ⁹
- 2 Karotten
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen griechische
Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise
^{10,12}
- 2 Packungen vegane
Hähnchenschnitzel ⁶

- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher

Energie 585kcal, Fett 30.5g,
Kohlenhydrate 46.8g, Eiweiß 24.9g



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. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**