



KitchenAid

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, 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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und grob schneiden, die **Stängel** separat fein schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden.



4. Knoblauchbrot backen

Das **Brötchen** längs aufschneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit der **Mayonnaise** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das **Brötchen** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der **Knoblauchmayo** bestreichen. Im Ofen 8-9Min. backen, bis das **Brot** goldbraun und knusprig ist.



2. Gemüse braten

Die **Dillstängel**, den **Lauch**, den **Sellerie** und die **Karotten** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. braten, bis der **Lauch** weich ist. Gelegentlich umrühren.



5. Schnitzel anbraten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** in mundgerechte Stücke zerkleinern und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 5-6Min. goldbraun anbraten. Die **Schnitzel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Suppe kochen

Das **Brühgewürz** und die **Gewürzmischung** mit 600ml warmem Wasser hinzufügen und aufkochen lassen. Die **Suppe** 13-15Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



6. Suppe verfeinern

Die **Suppe** mit 1TL Senf, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Die **Schnitzel** darauf anrichten und mit den **Dillspitzen** bestreuen. Die **Gemüsesuppe** mit dem **Knoblauchbrot** servieren.