



Veganes „Hähnchen“ mit Süßkartoffeln

mit Karottensalat und Erdnüssen



30-40min



3-4 Personen

Dank unseres Partners The Vegetarian Butcher muss keiner auf den Genuss leckerer „Hähnchenschnitzel“ verzichten: Knusprig gebraten und in einer köstlich-klebrigen Sweet-Chili-Glasur geht die vegane Alternative nämlich glatt als das Original durch! Serviert auf Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Limetten-Dip, dazu ein Wildkräutersalat mit Karotte und knackigen Erdnüssen – fertig ist der Feelgood-Genuss!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 2 unbehandelte Limetten
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnitzel ⁶
- 100g Wildkräutersalat

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Erdnüsse (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 716kcal, Fett 39.8g, Kohlenhydrate 60.2g, Eiweiß 23.2g



1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** längs halbieren und in ca. 2cm dicke Spalten schneiden. Mit 1EL Olivenöl und 1TL Salz vermengen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen im Ofen in 25-30Min. goldbraun backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Chilisauce vorbereiten

Die **Sweet-Chili-Sauce** mit 1-2EL Wasser verrühren.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Limetten** halbieren und auspressen.



5. Veggie-Fleisch braten

Das **Veggie-Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten. Anschließend die **Sweet-Chili-Sauce** dazugeben und ½-1Min. mitbraten, bis die **Sauce** etwas eingedickt und das **Veggie-Fleisch** vollständig davon bedeckt ist. Mit Salz abschmecken.



3. Limetten-Dip anrühren

Für den **Dip** 4EL vegane Mayonnaise mit **2EL Limettensaft** verrühren.



6. Salat mischen

Den **Wildkräutersalat**, die **Karotten** und die **Lauchzwiebeln** mit **2EL Limettensaft**, 2EL Olivenöl sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen. Die **Süßkartoffeln**, das **Veggie-Fleisch** und den **Salat** auf Teller verteilen und mit den **Erdnüssen** garniert servieren. Den **Limetten-Dip** dazu reichen.