



Blätterteigschiffchen mit „Hähnchen“-Füllung

mit Pilzen und Estragon, dazu frischer Salat



30-40min



3-4 Personen

Unsere superleckeren veganen Hähnchenschnetzel können vieles – sich als Fisch tarnen allerdings nicht. Das übernehmen die zarten Kräuterseitlinge, die sich mit dem „Hähnchen“ in einer cremig-kräuterigen Sauce tummeln, als wäre es ein Swimmingpool. Egal ob nun Schiff oder Pool: Dieses Gericht schmeckt phänomenal, macht mächtig was her – und ist dabei ganz leicht zuzubereiten. So geht Genuss pur!

- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1L H-Vollmilch ⁷
- 4 Kräuterseitlinge
- 4 Lauchzwiebeln
- 30g Petersilie & Estragon
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnetzel ⁶
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 500g Kirschtomaten
- 100g Feldsalat

- 3EL Weizenmehl ¹
- 3EL körniger Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1081kcal, Fett 65.6g,
Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 35.6g

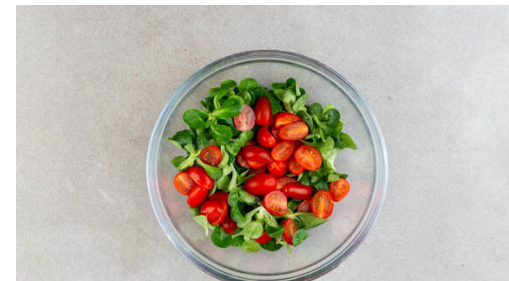
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und halbieren. Ca. 3cm Rand abmessen und die **Teigrechtecke** rundherum vorsichtig ein-, aber nicht durchschneiden. Von der **Milch** einige TL entnehmen und den **Teig** damit bestreichen. 15–20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** aufgegangen, gebräunt und durchgebacken ist.



3EL Mehl unterrühren und ca. 20Sek. mitbraten. Die Hitze reduzieren und langsam und unter stetigem Rühren die **restliche Milch** zugeben, bei mittlerer Hitze 2-5Min. dicklich einköcheln lassen. Die **½ des Brühgewürzes** und 3EL körnigen Senf unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kräuter** untermengen und die **Füllung** ca. 3Min. köcheln lassen.



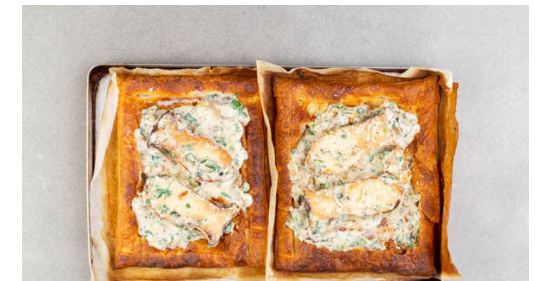
Die **Pilze** ggf. säubern und längs halbieren.
Die **Lauchzwiebeln** in Ringe schneiden. Die
Kräuter samt Stängeln grob schneiden.



Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 1EL Olivenöl und 1EL Essig vermengen, den **Feldsalat** unterheben.



Die **Pilze**, die **Lauchzwiebeln** und die **veganen Hähnchenschnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze rundherum 2-4Min. anbraten, bis die **Pilze** und die **veganen Hähnchenschnitzel** leicht gebräunt sind.



Die Mitte der gebackenen **Blätterteigrechtecke** vorsichtig hinunterdrücken und die **Füllung** hineingießen. Den **Salat** zu den **Blätterteigschiffchen** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**