



Vegetarisches „Hühnerfrikassee“

mit Pilzen in knusprigen Blätterteig-Fleurons



ca. 30min



3-4 Personen

Fleurons sind mehr oder weniger kleine Gebäckstücke aus Blätterteig. Wir waren zwar faul und haben eher große Stücke gebacken – wenn du magst, kannst du aber deiner Fantasie freien Lauf lassen und etwa mit Ausstechformen kleinere Teigstücke zubereiten. So oder so ist das knusprige Gebäck eine wunderbare Begleitung zum cremigen Frikassee mit veganen Hähnchenschnitzeln von Heura, Champignons und Karotten. Guten Appetit!

- 500g Champignons
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnetzel ³
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

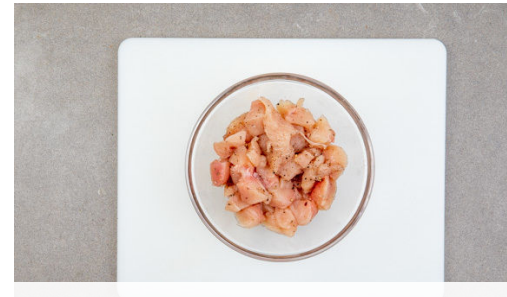
Energie 999kcal, Fett 67.2g,
Kohlenhydrate 59.9g, Eiweiß 28.2g



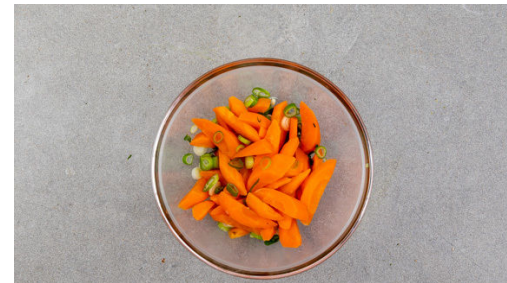
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, jeweils in **4 gleich große Stücke** schneiden und nach Belieben mit etwas Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann den **Teig** mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im Ofen 8-10Min. backen, bis der **Teig** schön aufgegangen und goldbraun ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **veganen Hähnchenschnitzel** nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Karotten** in einem mittelgroßen Topf mit Wasser bedecken und leicht salzen. Die **Karotten** einmal aufkochen und in 2-3Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen. Die **Lauchzwiebeln** untermengen und mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen.



Die **veganen Hähnchenschnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldgelb anbraten. Die **Pilze** und die **Zwiebeln** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. 1EL Mehl unterrühren, dann mit 300ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** dazugeben und das **Frikassee** 5-10Min. sanft köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.



Die **Crème fraîche** in das **Frikassee** rühren, dann die **Karotten** untermischen. Das **Frikassee** einmal kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Blätterteig-Fleurons** quer aufschneiden, das **Frikassee** auf den Böden verteilen, die Deckel daraufsetzen und servieren.