



Vegetarisches Hähnchenschnitzel

auf Pasta mit cremiger Fenchel-Tomaten-Sauce



ca. 25min



3-4 Personen

Heute können wir es kaum erwarten, in unsere Küchenschürze zu schlüpfen. Denn wir servieren ein leckeres vegetarisches Hähnchenschnitzel zu Penne mit einer feinen Tomaten-Fenchel-Sauce. Die zylinderartige Form der Pasta nimmt die aromatische, mit Knoblauch gewürzte Sauce übrigens besonders gut auf. So wird jede Gabel zum vollen Genuss - Bonus!

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 2 Fenchelknollen
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 200ml Kochsahne ²

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 858kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 105.5g, Eiweiß 26.1g



1. Gemüse schneiden



4. Topping zubereiten

2. Pasta kochen

A top-down view of a black frying pan on a light-colored surface. Inside the pan, two golden-brown, heart-shaped fried items are cooking in a pool of dark oil. The items have a textured, slightly irregular shape. The pan has a black handle extending to the right.

5. Schnitzel braten

3. Sauce kochen

6. Pasta untermengen

Mit dem **Panko-Topping** und dem **Fenchelgrün** garnieren und servieren. Die **Pasta** mit **150ml Sahne** unter das **Gemüse** rühren und bei mittlerer Hitze 1Min. erwärmen. Die **Pasta** mit dem **Gemüse** auf Teller verteilen, die **Schnitzel** in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Mit dem **Fenchelgrün** garnieren und servieren.