



Penne mit veganem Hähnchenschnitzel

und fruchtiger Kirschtomaten-Lauch-Sauce



ca. 35min



2 Personen

Pasta mit Schnitzel klingt zu gut, um wahr zu sein? Ach was! Bei Marley Spoon werden auch die kühnsten Träume wahr. Heute in Form von zarten Penne, die in ein leichtes Sößchen aus geschmorten Kirschtomaten und fein-würzigem Lauch gehüllt werden. Verfeinert wird das Ganze mit etwas Zitrone und einer aromatischen Gewürzmischung. Aber das Beste kommt noch, und zwar das versprochene (vegane) Schnitzel als Sahnehäubchen obendrauf.

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 Stange Lauch
- 2 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 250g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 10g Basilikum

- 2EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 692kcal, Fett 14.9g,
Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 26.4g



1. Lauch braten

4. Zutaten vorbereiten

2. Pasta kochen

5. Gemüse verfeinern

A photograph showing two yellow, bean-shaped objects, possibly seeds or small fruits, resting on a light brown, textured surface. The objects are positioned side-by-side, slightly angled towards each other. The background is a solid, light gray color.

3. Schnitzel backen

A stainless steel pot filled with penne pasta, cherry tomatoes, corn, and green beans, topped with a fresh green herb salad on a white cutting board.

6. Fertigstellen & servieren

Den **Lauch** und die **Tomaten** mit der **Pasta** vermengen, dabei nach Wunsch etwas **Pastawasser** unterrühren. Mit der **½ der Zitronenschale** und **1 EL Zitronensaft** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Basilikum** grob schneiden. Die **Schnitzel** in Streifen schneiden, auf der **Pasta** anrichten und mit dem **Basilikum** garniert servieren.