



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



4. Topping zubereiten

2. Pasta kochen

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.