



## Vegetarisches Hähnchenschnitzel

auf Pasta mit cremiger Fenchel-Tomaten-Sauce



ca. 25min



2 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!

- 200g Bio-Penne <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 1 Fenchelknolle
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 50g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 2 vegane Hähnchenschnitzel <sup>1</sup>
- 200ml Kochsahne <sup>2</sup>

- 1EL Butter <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Energie 914kcal, Fett 38.8g,  
Kohlenhydrate 109.3g, Eiweiß 27.2g



## 1. Gemüse schneiden



#### 4. Topping zubereiten



## 2. Pasta kochen

## 2. Pasta kochen

A top-down view of a black frying pan on a grey surface. Inside the pan, two golden-brown, irregularly shaped fried fish cakes are cooking in a pool of dark oil. The fish cakes have a textured, slightly porous appearance. The pan's handle is visible on the right side, and the background is a plain, light-colored surface.

## 5. Schnitzel braten



**3. Sauce kochen**

### 3. Sauce kochen

## 6. Pasta untermengen

Die **Pasta** mit **75ml 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 **Panko-Topping** und dem **Fenchelgrün** garnieren und servieren.