



Veganes Schnitzel mit Tomaten-Kapern-Sauce

mit Tagliatelle und Rucolasalat



ca. 25min



3-4 Personen

Auch vegan weiß die italienische Küche zu überzeugen. Hier wird leckeres veganes Hähnchenschnitzel auf Pasta serviert. Die feine Sauce aus frischen Kirschtomaten, Schalotte und Kapern geizt nicht an Aroma. Dazu noch ein würziger Rucolasalat, schon kann die kulinarische Reise zum Stiefel losgehen. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 2 Schalotten
- 8 Tomaten
- 10g Petersilie
- 2 Packungen Kapern
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 781kcal, Fett 26.7g, Kohlenhydrate 105.3g, Eiweiß 27.1g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** schälen und längs in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



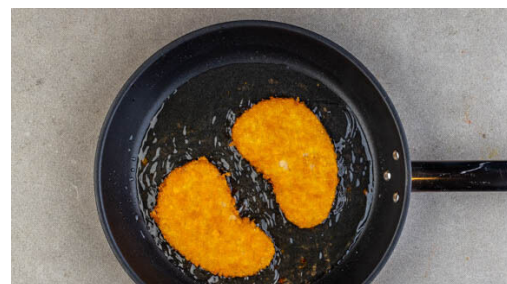
4. Sauce köcheln

Die **Tomaten**, die **Kapern**, 300ml Wasser und das **Brühgewürz** zugeben und abgedeckt 3-5Min. köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht.



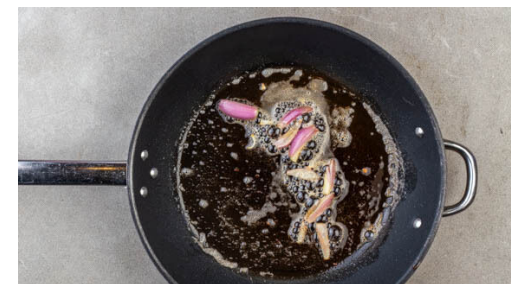
2. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Schnitzel braten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



3. Schalotten braten

4EL vegane Margarine in einer großen Pfanne schmelzen, dann die **Schalotten** in die Pfanne geben und 3-5Min. braten, bis sie glasig und sehr weich sind.



6. Salat zubereiten

1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig zu einem **Dressing** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Rucola** untermengen. Die **Pasta** und die **Petersilie** mit der **Sauce** vermengen. Die **Schnitzel** in Tranchen schneiden, auf der **Pasta** anrichten und mit dem **Rucolasalat** servieren.