



Blätterteigschiffchen mit Veggie-„Hähnchen“

mit Pilzen und Estragon, dazu frischer Salat



ca. 30min



2 Portionen

Unsere superleckeren veganen Hähnchenschnetzel können vieles – sich als Fisch tarnen allerdings nicht. Das übernehmen die zarten Kräuterseitlinge, die sich mit dem „Hähnchen“ von Heura in einer cremig-kräuterigen Sauce tummeln, als wäre es ein Swimmingpool. Egal ob nun Schiff oder Pool: Dieses Gericht schmeckt phänomenal, macht mächtig was her – und ist dabei ganz leicht zuzubereiten. So geht Genuss pur!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 200ml Kochsahne ²
- 2 Kräuterseitlinge
- 3 Lauchzwiebeln
- 15g Petersilie & Estragon
- 1 Pck. vegane
Hähnchenschnitzel ⁴
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g Kirschtomaten
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Weizenmehl ¹
- 1½EL körniger Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Kochtipp

Zum Bestreichen des Teiges mit Sahne
am besten die Finger benutzen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3),
Sojabohnen (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1122kcal, Fett 69.4g,
Kohlenhydrate 77.3g, Eiweiß 36.0g

1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und halbieren. Ca. 3cm Rand abmessen und die **Teigrechtecke** rundherum vorsichtig ein-, aber nicht durchschneiden. Den **Teig** mit etwas **Sahne** bestreichen, dann 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** aufgegangen, gebräunt und durchgebacken ist.



2. Zutaten schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und längs halbieren.
Die **Lauchzwiebeln** in Ringe schneiden. Die
Kräuter samt Stängeln grob schneiden.



3. Zutaten braten

Die **Pilze**, die **Lauchzwiebeln** und die **veganen Hähnchenschnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze rundherum 2-4Min. anbraten, bis die **Pilze** und die **veganen Hähnchenschnitzel** leicht gebräunt sind.



4. Füllung kochen

1½EL Mehl unterrühren und ca. 20Sek. mitbraten. Die Hitze reduzieren und langsam und unter stetigem Rühren die **restliche Sahne** und 300ml Wasser zugeben. Bei mittlerer Hitze 1–3Min. dicklich einköcheln lassen, dann die **½ des Brühgewürzes** und 1½EL körnigen Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kräuter** untermengen und die **Füllung** ca. 3Min. köcheln lassen.



5. Salat mischen

Die **Kirschtomaten** halbieren und mit ½EL Olivenöl und ½EL Essig vermengen, den **Feldsalat** unterheben.



6. Blätterteig füllen

Die Mitte der gebackenen **Blätterteigrechtecke** vorsichtig hinunterdrücken und die **Füllung** hineingießen. Den **Salat** zu den **Blätterteigschiffchen** servieren.