



Blätterteigschiffchen mit Veggie-„Hähnchen“

mit Pilzen und Estragon, dazu frischer Salat



30-40min



4 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!

- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 400ml Kochsahne ²
- 4 Kräuterseitlinge
- 4 Lauchzwiebeln
- 30g Petersilie & Estragon
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnitzel ⁴
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 500g Kirschtomaten
- 100g Feldsalat

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

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1081kcal, Fett 65.6g,
Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 35.6g

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und halbieren. Ca. 3cm Rand abmessen und die **Teigrechtecke** rundherum vorsichtig ein-, aber nicht durchschneiden. Von der **Milch** einige TL entnehmen und den **Teig** damit bestreichen. 15–20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** aufgegangen, gebräunt und durchgebacken ist.



3EL Mehl unterrühren und ca. 20Sek. mitbraten. Die Hitze reduzieren und langsam und unter stetigem Rühren die **restliche Sahne** und 600ml Wasser zugeben. Bei mittlerer Hitze 1–3Min. dicklich einköcheln lassen, dann die **½ des Brühgewürzes** und 3EL körnigen Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kräuter** untermengen und die **Füllung** ca. 3Min. köcheln lassen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



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



Die **Kirschtomaten** halbieren und mit 1EL Olivenöl und 1EL Essig vermengen, den **Feldsalat** unterheben.



Die **Pilze**, die **Lauchzwiebeln** und die **veganen Hähnchenschnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze rundherum 2-4Min. anbraten, bis die **Pilze** und die **veganen Hähnchenschnitzel** leicht gebräunt sind.



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

Konto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(19d44b37fb4fa155bf9d60c77a3d3cb2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(32b0d4c179ff868011656ab6c9e92913_img.jpg\)](#) [!\[\]\(0af066940f31e2a4f15c10824101a8fe_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**