



Blätterteigschiffchen mit Veggie-„Hähnchen“

mit Pilzen und Estragon, dazu frischer Salat



30-40min



3-4 Personen

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

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große 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. Damit der Teig gleichmäßig backt, je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Teig vorbereiten

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.



4. Füllung kochen

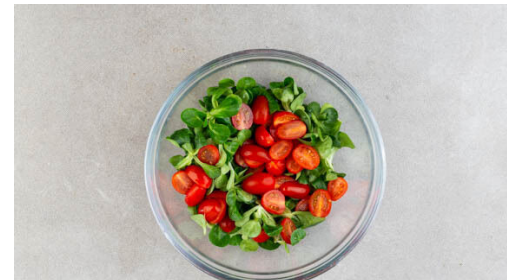
3EL Mehl unterrühren und ca. 20Sek. mitbraten. Die Hitze reduzieren und langsam und unter stetigem Rühren die **restliche Sahne** und 600ml Wasser zugeben. Bei mittlerer Hitze 1-3Min. dicklich einköcheln lassen, dann die **½ des Brühwürzes** und 3EL körnigen Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer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



2. Zutaten schneiden

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



5. Salat mischen

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



3. Zutaten braten

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.



6. Blätterteig füllen

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