



## Blätterteigschiffchen mit Veggies „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 <sup>1</sup>
- 200ml Kochsahne <sup>2</sup>
- 2 Kräuterseitlinge
- 3 Lauchzwiebeln
- 15g Petersilie & Estragon
- 1 Pck. vegane Hähnchenschnitzel <sup>4</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 250g Kirschtomaten
- 50g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1½EL körniger Senf <sup>3</sup>
- 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.

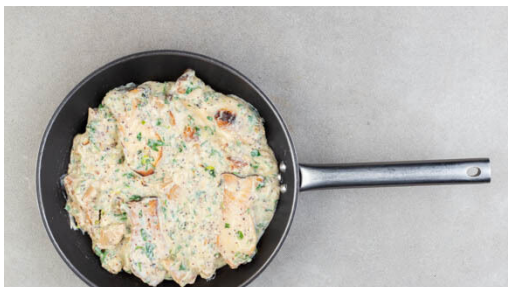
### Nährwertangaben pro Portion

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.



### 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.

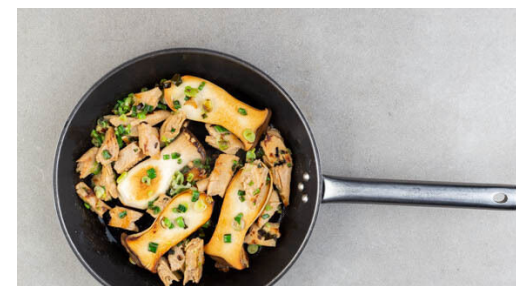
Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**



### 2. Zutaten schneiden

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



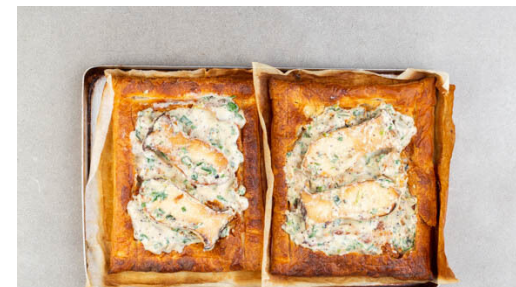
### 3. Zutaten braten

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



### 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.