



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 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.



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.



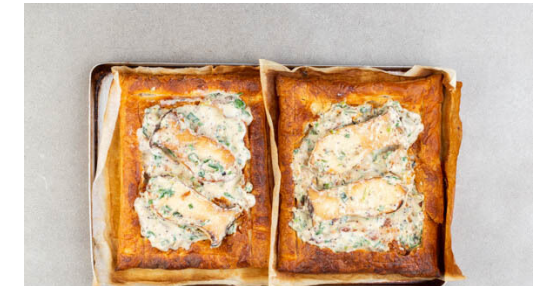
5. Salat mischen

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



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.



6. Blätterteig füllen

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