

# MARLEY SPOON



## RS Veganes Hähnchen aus dem Ofen

mit Perlencouscous, bunten Beten und Walnuss



ca. 40min



4 Portionen

Der heutige Teller sieht aus wie frisch geerntet, nicht wahr? Wurzel- und Blattgemüse, frisches Obst, aromatische Kräuter, ... na gut, die veganen Hähnchenschnitzel von Heura wurden wahrscheinlich nicht geerntet - wer das kann, hat einen Preis verdient. Sie werden mit Zwiebel und einer duftigen Gewürzmischung gebacken, dazu gesellt sich später Perlencouscous mit süßlichen Datteln und Babayspinat. Ein Genuss!

## Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 2 gelbe Beten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnetzel<sup>3</sup>
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 400g Bio-Perlencouscous<sup>1</sup>
- 50g getrocknete Datteln
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 20g Basilikum
- 50g Walnusskerne<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf<sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Backpapier
- Alufolie
- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher

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

### Kochtipp

Da Rote Bete stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

### Allergene

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



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Beten** schälen, in ca. 1cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. 2cm breite Spalten schneiden.



4. Perlencouscous kochen

Den **Perlencouscous** und die **Datteln** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei mittlerer Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Perlencouscous** gar ist. In der letzten Minute der Garzeit die **½ des Spinats** unterheben, dann mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Der **Spinat** muss nicht ganz zusammenfallen.



2. Päckchen vorbereiten

Ein ca. 25x25cm großes Stück Backpapier mittig auf ein ca. 40x40cm großes Stück Alufolie legen. Die **veganen Hähnchenschnetzel** und die **Zwiebeln** auf das Backpapier geben und mit der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



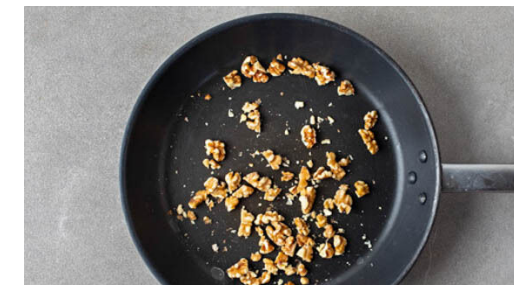
5. Dressing pürieren

Die **½ des Basilikums samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **restlichen Spinat**, 2EL Olivenöl, 2TL Essig, 2TL Senf und ½TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Ggf. löffelweise Wasser hinzufügen, falls das **Dressing** zu dickflüssig ist.



3. Päckchen und Bete garen

Die gegenüberliegenden Seiten der Alufolie zusammenfalten und die Enden zusammendrehen, dann das **Päckchen** auf dem Backblech mit den **Beten** im mittleren Teil des Ofens 25-30Min. backen, bis die **Beten** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Garzeit das **Päckchen** öffnen, die **Schnetzel** wenden und in dem offenen **Päckchen** weiterbacken.



6. Anrichten und servieren

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. Die **restlichen Basilikumblätter** abzupfen. Den **Perlencouscous** mit der **½ des Dressings** mischen und auf Teller verteilen. Das **Gemüse** und die **Schnetzel** darauf anrichten, mit dem **restlichen Dressing**, dem **Basilikum** und den **Walnüssen** garnieren und servieren.