



Bunter Salatteller mit veganem Huhn

mit Rosenkohl, Birne und Pekannuss



ca. 30min



4 Portionen

Welch kulinarische Errungenschaft, dass man nicht mehr auf schmackhaftes Hähnchengeschnetzeltes verzichten muss: Die vegane Variante wird in geräucherter Paprika gebraten und mit Süßkartoffel und Rosenkohl aus dem Ofen, Birne sowie feinem Rotkohl mit einem cremigen Dressing mit Mangochutney serviert. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 400g Rosenkohl
- 1 Pck. Mangochutney ¹
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnetzel ^{1,3}
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Birnen
- 50g Pekannusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Mayonnaise
- 3EL körniger Senf ²
- Salz
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

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

Kochtipp

Wer mag, kann den Salat vor dem Servieren vorsichtig mischen.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Senf** (2), **Sojabohnen** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier

Nährwertangaben pro Portion

Energie 654kcal, Fett 38.4g,
Kohlenhydrate 40.6g, Eiweiß 24.1g



1. Ofengemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen, halbieren und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die äußeren Blätter des **Rosenkohls** entfernen und die **Röschen** halbieren.



2. Gemüse backen

Die **Süßkartoffeln** und den **Rosenkohl** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 12-15Min. im Ofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Rotkohl vorbereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und mit den Händen ca. 1Min. weich kneten. Die **½ des Dressings** untermischen.



5. Schnetzel braten

Die **veganen Hähnchenschnetzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl, dem **Paprikapulver** und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze in 4-6Min. goldbraun und knusprig anbraten.



3. Dressing anrühren

Das **Chutney** mit 4EL veganer Mayonnaise, 3EL körnigem Senf, 2½EL Essig, 6-8EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz zu einem cremigen **Dressing** verrühren. **Tipp:** Wer keinen körnigen Senf hat, kann auch normalen Senf verwenden.



6. Birnen schneiden

Die **Birnen** ggf. schälen, halbieren, entkernen und längs in Spalten schneiden, dann mit 1EL Essig vermengen, damit die **Birnen** nicht braun werden. Die **Pekannüsse** grob hacken. Die **Schnetzel** mit dem **Ofengemüse**, dem **Rotkohl** und den **Birnen** anrichten und mit dem **restlichen Dressing** und den **Nüssen** garniert servieren.