



## Vegane Hähnchenschnetzel auf Stamppot

mit Brokkoli und Babymangold

20-30min 3-4 Personen

Bisher haben die veganen Hähnchenschnetzel von unserem Partner The Vegetarian Butcher noch jedes Gericht aufgemöbelt - und das ist auch heute nicht anders! Kartoffelpüree, das dank frischem Brokkoli und Babymangold besonders grün daherkommt, bietet den knusprig angebratenen „Hähnchen“-Stücken die perfekte Basis. Auch nicht schlecht: Die leckere Erdnussauce mit Limette, Frühlingszwiebeln und Knoblauch. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 100g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>5</sup>
- 2 Brokkoli
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 75ml Sojasauce<sup>1,6</sup>
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnetzel<sup>6</sup>
- 100g roter Babymangold

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Kartoffelstampfer
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

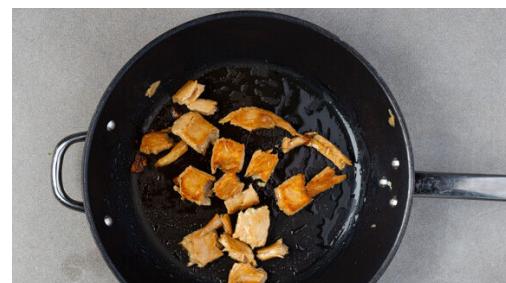
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 627kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 53.6g, Eiweiß 34.1g



**1. Kartoffeln kochen**

Die **Kartoffeln samt Schale** vierteln und in einem großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser abgedeckt zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze 12-15Min. mit leicht geöffnetem Deckel kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. **2-3EL Kochwasser** abschöpfen, mit den **Erdnüssen** in ein hohes Gefäß geben und beiseitestellen.



**4. Schnetzel braten**

Die **veganen Hähnchenschnetzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf einer Seite 2-3Min. goldbraun anbraten, dann wenden und von der anderen Seite braten, bis diese ebenfalls goldbraun und knusprig ist. Die **Schnetzel** vom Herd nehmen und warm halten.



**2. Zutaten vorbereiten**

Den **Brokkoli** in 1-2cm große Röschen zerteilen. Den **Brokkolistrunk** jeweils ggf. schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dabei die unteren 1-2cm entfernen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden, die **grünen Lauchzwiebelringe** beiseitelegen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



**5. Gemüse stampfen**

Etwas **Kochwasser** von den **Kartoffeln** abschöpfen. Den **Mangold** in ein Sieb geben, die **Kartoffeln** und den **Brokkoli** in das Sieb abgießen. Alles zurück in den Topf geben, die **restliche Sojasauce** und 1EL Olivenöl hinzufügen. Das **Gemüse** zu einem groben Püree stampfen, ggf. etwas **Kochwasser** dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem **übrigen Limettensaft** nach Geschmack würzen.



**3. Sauce pürieren**

In den letzten 6-8Min. der Garzeit den **Brokkoli** zu den **Kartoffeln** geben und mitkochen, bis er weich ist. Die **weißen Lauchzwiebelringe** zu den **Erdnüssen** geben, den **Knoblauch**, die **Limettenschale**, **1EL Limettensaft**, **2/3 der Sojasauce**, 2EL hellen Essig sowie 1TL Zucker hinzufügen und mit einem Stabmixer cremig pürieren, dabei ggf. etwas Wasser dazugeben.



**6. Anrichten und servieren**

Den **Gemüestampf** auf Teller verteilen, die **veganen Hähnchenschnetzel** darauf anrichten. Mit der **Erdnusssauce** beträufeln und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** garniert servieren.