



Veganes Hähnchen mit Senfsauce

und Kartoffeltaschen

🕒 25 min Zubereitungszeit

🕒 45 min Kochzeit

🔥 963 kcal pro Portion

••• Mittel

🇩🇪 Deutsche Küche

🌱 Vegan



Zutaten

2 Portionen

- 1 Pck Vivera veganes Hähnchen
- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 3 El Weizenmehl
- 80 g TK-Spinat
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g veganer Frischkäse
- 1 Schalotte
- 2 El süßer Senf
- 100 ml Weißwein
- 200 ml vegane Sahne
- 1 Tl Saucenbinder, hell
- Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen und in ausreichend kochendem Salzwasser weichkochen. Anschließend abschütten und zerstampfen bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Zusammen mit Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Vollständig auskühlen lassen.
- 2 Spinat auftauen lassen und ausdrücken bis kaum noch Wasser im Spinat ist. Grob kleinhacken. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Alles zusammen mit dem veganen Frischkäse in einer Schüssel vermengen.
- 3 Nun portionsweise etwas von der Kartoffelmasse in der Handfläche zu einem flachen Rechteck andrücken. Mittig etwas von der Füllung platzieren und die Kartoffelmasse über der Füllung schließen.
- 4 In einer Pfanne ordentlich Öl erhitzen. Kartoffeltaschen darin von allen Seiten knusprig braun braten.

Muskatnuss, gemahlen zum Würzen

Salz und Pfeffer zum Würzen

- 5 Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf etwas Öl erhitzen. Schalotte anschwitzen. Süßen Senf hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Vegane Sahne hinzugeben. Mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Erneut etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchen darin goldbraun braten. Anschließend zusammen mit den Kartoffeltaschen und der Senfsauce auf Tellern anrichten.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	535kJ /128kcal	4.012kJ /963kcal
Fett	6g	44g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	30g
Kohlenhydrate	12g	89g
davon Zucker	2g	15g
Eiweiß	5g	36g
Salz	0g	4g