



Vegane Chicken Filets in cremiger Sauce mit Gnocchi

Zubereitet mit: The Vegetarian Butcher

ca. 25 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 1 kleine Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Champignons
- 50 g junger Spinat
- 25 g sonnengetrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 1 Packung The Vegetarian Butcher Vegane CHICK-ERIA FILETS
- Pfeffer
- 1 EL Pflanzenöl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 125 ml vegane Kochcreme
- 50 g veganer Parmesan-Ersatz, gerieben
- 400 g vegane Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- 1/4 TL Chiliflocken
- 1 Msp. Jodsalz
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2808 kJ
Energie (Kilokalorien):	668 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,2 g
Kohlenhydrate:	76 g
davon Zucker:	7,1 g
Ballaststoffe:	7,4 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	4,6 g

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Champignons in Scheiben schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten würfeln.

2. Chick-Eria Filets mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 EL Tomaten Öl (von den eingelegten,

getrockneten Tomaten) und Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten pro Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen.

3. In der gleichen Pfanne die Zwiebel anbraten, bis sie glasig ist, dann die Pilze hinzufügen und 1 Minute braten. Knoblauch zufügen und eine weitere Minute braten.

4. Gemüsebrühe und vegane Kochcreme zugießen und aufkochen lassen. 40 g Parmesan-Ersatz unterrühren. Gnocchi hinzugeben und umrühren, um sie mit der Sauce zu überziehen. Spinat zugeben und unterheben. Die sonnengetrockneten Tomaten zufügen und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Chick-Eria Filets in die Sauce geben und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingekocht ist. Mit Basilikum und restlichem Parmesan-Ersatz bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns