



## Hähnchen im Backteig

dazu Kartoffel-Radieschen-Salat mit Dill



40-50min



2 Personen

Mmmh, das ist echte Schmankerl-Küche, die Klein und Groß begeistert! Es gibt zartes Hähnchen in einem knusprigen Backteig und dazu einen leckeren Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauch, der schön cremig und knackig zugleich ist. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Radieschen
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf<sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 80g Weizenmehl<sup>1</sup>
- 1EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Fleischklopfer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1076kcal, Fett 62.3g, Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 42.0g



1. Kartoffeln kochen



2. Zutaten vorbereiten



3. Fleisch vorbereiten



4. Backteig anrühren



5. Lauch braten



6. Schnitzel ausbacken

100ml kaltes Wasser mit **1TL Backpulver** und 80g Mehl verrühren und den **Teig** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.

**Tipp:** Wer den Messbecher sparen möchte, kann auch 100g Wasser abwiegen. Für das **Dressing** die **Crème fraîche** mit dem **Senf**, der **Zitronenschale**, dem **Zitronensaft** und 1EL Mayonnaise verrühren.

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten. Die **Kartoffeln** pellen, in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig mit der **Mayonnaisecreme** vermengen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Radieschen**, den **Lauch** und den **Dill** unterheben. Den **Salat** nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Pfanne 1-2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, durch den **Backteig** ziehen und in dem heißen Öl auf jeder Seite 2-3Min. goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit dem **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Zitronenspalten** garniert servieren.