



Panierte Hähnchenschnitzel

mit Salzkartoffeln und Paprikagemüse



30-40min



2 Personen

Wir lieben Schnitzel in allen Varianten. Besonders köstlich sind sie im Kleinform und aus zarter Hähnchenbrust, serviert mit buntem Paprikagemüse und leckeren Salzkartoffeln. Ja, genau, wir reden von diesem Rezept hier – probier es aus!

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Hühnerbrühwürstchen

- 1 Ei ¹
- 1TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Fleischklopfers
- Frischhaltefolie
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 705kcal, Fett 22.9g,
Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 43.1g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 3-4cm große Würfel schneiden. Im kochenden Wasser 15-20Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der **Messerprobe** leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben und warm halten.



Die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



Das **Fleisch** trocken tupfen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Jede **Fleischscheibe** mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne zwischen Frischhaltefolie plattieren. Die **Schnitzelchen** mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit ca. 1TL Mehl bestäuben. 1 Ei mit 2EL Wasser verquirlen und die **Schnitzelchen** erst im Ei, dann im **Panko-Paniermehl** wenden.



Das **Tomatenmark** unter das **Gemüse** rühren und mit 200ml Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren und das **Gemüse** 3-4Min. leicht köchelnd garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die **1/2 der Lauchzwiebeln** unterrühren.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Die **Schnitzelchen** in einer zweiten großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Min. goldbraun anbraten und mit dem **Paprikagemüse** und den **Salzkartoffeln** anrichten. Nach Belieben mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.