



## V3: Paniertes Hähnchenschnitzel

mit Backkartoffeln und Salat



30-40min



3-4 Personen

Ein saftiges Schnitzel aus feinem Hähnchenbrustfilet - hier in der doppelten Portion -, dazu ein knackiger Romanosalat und würzige Ofenkartoffeln, beträufelt nach Gusto mit frischem Zitronensaft - das ist klassische Hausmannskost und zu Recht beliebt bei Klein und Groß!

## Was du von uns bekommst

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 4 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 150g Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 2TL Senf <sup>10</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

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

### Kochtipps

Falls das Ei zum Panieren nicht ausreicht, funktioniert eine Mischung aus Mehl und Wasser genauso gut.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 34.4g, Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 57.7g



**1. Kartoffeln rösten**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe vierteln oder achtern und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 25-30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



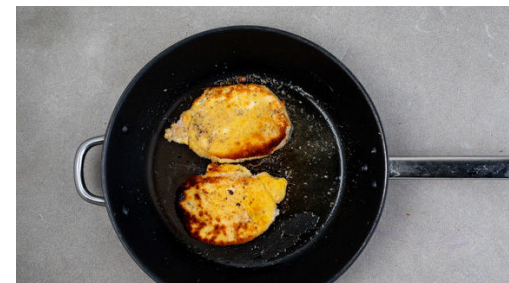
**4. Petersilie hacken**

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zitrone** in Spalten schneiden.



**2. Fleisch klopfen**

Das **Fleisch** trocken tupfen, dann zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen.



**5. Schnitzel braten**

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl oder 1EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die **Panade** goldgelb und knusprig ist. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden. Die **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



**3. Schnitzel panieren**

Auf tiefen Tellern 2EL Weizenmehl, 1 verquirltes Ei sowie die **Semmelbrösel** bereitstellen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden. Dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist und die **Panade** ggf. noch leicht andrücken.



**6. Salat zubereiten**

3EL Öl, 2EL Essig, 2TL Senf, den **Saft aus 1 Zitronenspalte** und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, die **½ der Petersilie** untermengen. Den **Salat** längs halbieren, quer in Streifen schneiden und mit dem **Dressing** mischen. Die **Schnitzel** mit dem **Salat** und den **Kartoffeln** anrichten, mit der **übrigen Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.