



Hähnchenschnitzel mit Thai-Würzsauce

auf Glasnudeln und Weißkohl-Tomaten-Salat



ca. 20min



3-4 Personen

Die Küche Südostasiens ist stets ein besonderer Genuss. Sie umgarnt uns mit Düften und Aromen, die unterschiedlicher nicht sein könnten: Süß, säuerlich, herb oder frisch – letztlich passt alles auf wunderbare Weise zusammen. Unsere Hähnchenschnitzel etwa erfreuen sich der angenehmen Nachbarschaft von Chili, Limette, Knoblauch, Koriander und einer Vielzahl von Gewürzen. Dazu ein raffinierter Salat und knackige Erdnüsse. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 400g geschnittener Weißkohl
- 4 Tomaten
- 2 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Thai-Chilischote
- 20ml Fischsauce ²
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 4 panierte Hähnchenschnitzel, vorgegart ^{1,3,4}
- 20g Koriander
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Zucker
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4), Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



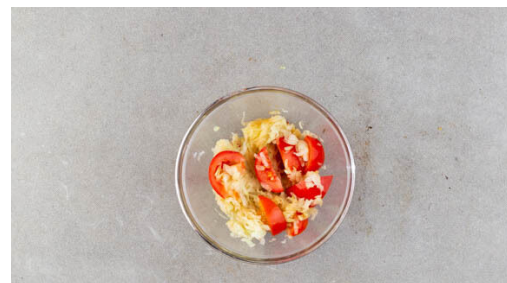
1. Gemüse vorbereiten

Den **Weißkohl** mit 1TL Salz vermengen und 1-2Min. kräftig durchkneten, bis der **Kohl** weicher wird. Dann in ein Sieb geben und für mind. 5Min. zum Abtropfen beiseitestellen. Die **Tomaten** in Spalten schneiden.



4. Nudeln garen

In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** mit heißem Wasser bedecken und 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2-mal durchschneiden.



2. Salat mischen

Den abgetropften **Weißkohl** mit den Händen ausdrücken, um möglichst viel Flüssigkeit zu entfernen. Die **Tomaten** und den **Weißkohl** mit 2EL Essig, 2TL Zucker und **1 kräftigen Prise Gewürzmischung** vermengen und ziehen lassen.



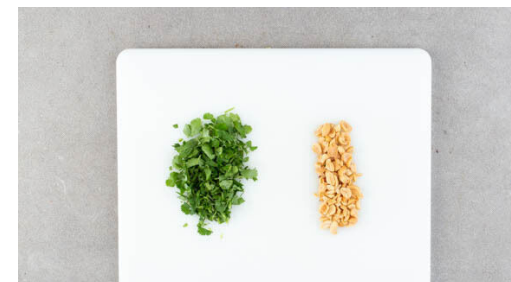
5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite in ca. 3Min. goldbraun und gar braten.



3. Sauce zubereiten

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden, ggf. die Kerne entfernen. Den **Knoblauch** und die **Chili** mit 6EL Wasser, **¾ des Limettensafts**, der **Fischsauce** und 2TL Zucker verrühren, nach Geschmack mit Salz nachwürzen. **Übrigen Limettensaft** über den **Kohlrabi-Tomaten-Salat** träufeln.



6. Garnitur vorbereiten

Den **Koriander** grob schneiden. Die **Erdnüsse** grob zerkleinern. Die **Schnitzel** in breite Streifen schneiden und auf dem **Weißkohl-Tomaten-Salat** und den **Nudeln** anrichten. Mit **Koriander** und **Erdnüssen** bestreuen und mit der **Sauce** beträufelt servieren.