



Bio-Hähnchenschnitzel mit Mozzarella

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



2 Personen

Heute in unserer Kochschule: Schnitzel! Die zarte Bio-Hähnchenbrust wird in Panko-Brösel gehüllt und in der Pfanne frittiert, wodurch sie von außen schön knusprig und goldbraun wird, während das Fleisch wunderbar saftig bleibt. Wer kann da widerstehen? Dass das Ganze mit schmelzendem Mozzarella, leckerer Pasta und einer fruchtigen Tomatensauce mit Basilikum serviert wird, soll dabei aber auch nicht vergessen werden. Herrlich!

- 200g Bio-Spaghetti ²
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 Mozzarella ³
- 10g Basilikum

- 1 Ei ¹
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Fleischklopper
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1224kcal, Fett 48.4g,
Kohlenhydrate 118.0g, Eiweiß 79.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Tomatensauce kochen

In einem zweiten mittelgroßen Topf die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** mit je ½TL Salz und Zucker sowie 1 Prise Pfeffer würzen und ca. 5Min. abgedeckt köcheln lassen, dann noch ca. 5Min. ohne Deckel einköcheln.



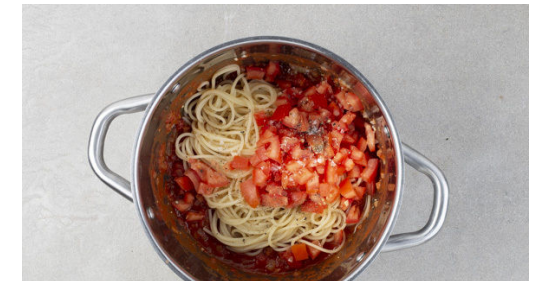
5. Schnitzel überbacken

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Die **Schnitzel** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in eine mittelgroße Auflaufform geben. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, auf den **Schnitzeln** verteilen und 3-5Min. im Ofen gratinieren, bis der **Käse** schmilzt.



3. Schnitzel panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit einem Fleischklopfer plattieren. 1 Ei verquirlen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander in 2EL Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in dem **Panko-Paniermehl** wenden.



6. Pasta fertigstellen

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln
 zupfen. Die **Pasta** mit der **Tomatensauce**
 und den **Tomatenwürfeln** vermengen, nach
 Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und
 auf Teller verteilen. Die **Schnitzel** auf der
Pasta anrichten, mit dem **Basilikum**
 garnieren und servieren.