



Knusprige Hähnchenschnitzel

mit Kartoffeln in Tomatensugo



30-40min



2 Personen

Mmmh, es gibt lecker-knusprige Schnitzel! Ein kleines bisschen Knoblauch und Zitronenschale veredeln die köstliche Panade, die das zarte Hähnchenfleisch umhüllt. Dazu gibt es ein aromatisches Kartoffel-Zucchini-Gemüse mit Tomaten, frischem Rosmarin und Oliven. Wer die nicht so mag, kann sie auch einfach weglassen. Wir wünschen einen guten Hunger!

- 1 rote Zwiebel
- 5g Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung festkochende
Kartoffeln
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

- 1 Ei ³
- 3-4EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Fleischklopper
- Frischhaltefolie
- Sparschäler
- Küchenreibe

Energie 833kcal, Fett 37.6g,
Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 43.9g



4. Zucchini schneiden

2. Tomatensugo kochen

5. Panade vorbereiten

3. Kartoffeln mitgaren

6. Schnitzel panieren

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**