



## Hähnchenschnitzel Wiener Art

mit Backkartoffeln und Salat



30-40min



3-4 Personen

Ein saftiges Schnitzel aus feinem Hähnchenbrustfilet, dazu ein knackiger Romanasalat mit Apfel 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 100g Bio-Semmelbrösel <sup>2</sup>
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Romanasalat
- 2 Äpfel

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 764kcal, Fett 32.4g, Kohlenhydrate 75.3g, Eiweiß 39.5g



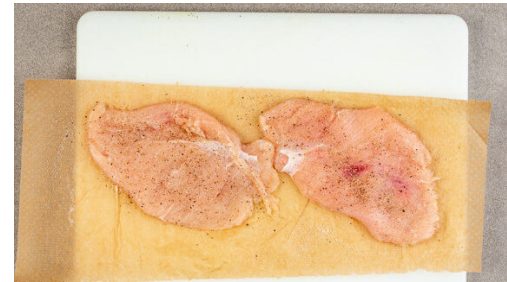
1. Kartoffeln rösten

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.



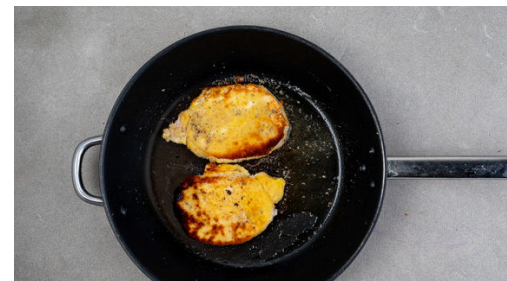
4. Zutaten vorbereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Für das **Dressing** 3EL Pflanzenöl, 2EL Essig, 2TL Senf, den **Saft aus 1 Zitronenspalte** und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, dann die ½ der **Petersilie** untermengen.



2. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils horizontal halbieren, dann zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



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

Den **Salat** längs halbieren und quer in Streifen schneiden. Die **Äpfel** vierteln und entkernen, dann fein würfeln. Den **Salat** und die **Apfelstücke** mit dem **Dressing** mischen. Die **Schnitzel** mit dem **Salat** und den **Kartoffeln** anrichten, mit der **übrigen Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.