



Special V1: Saftiges Hähnchenschnitzel

an Trüffel-Käsespätzle & Apfel-Kohlrabi-Salat



ca. 25min



2 Personen

Schnitzel und Spätzle - wir könnten uns kaum eine bessere Kombination ausmalen! Heute wird es extralecker, denn für die saftigen Schnitzel verwenden wir Panko-Paniermehl, welches beim Braten besonders knusprig wird. Dazu gesellen sich feine Käsespätzle, die durch Trüffelöl eine besonders aromatische Note erhalten. Ein knackiger Apfel-Kohlrabi-Salat ist der erfrischend-fruchtige Begleiter. Na dann, ran an die Gabel!

- 1 Kohlrabi
- 1 Apfel
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 75g geriebener Cheddar ⁷
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- 2 mittelgroße Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Schneebesen

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1224kcal, Fett 63.4g,
Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 57.0g



1. Salat vorbereiten

4. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer zweiten Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei regelmäßig umrühren.



2. Fleisch panieren

5. Käse zugeben

Den **Käse** und 100-150ml Wasser zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze rühren, bis die **Spätzle** gleichmäßig mit **Käsesauce** bedeckt sind. Nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Schnitzel braten

6. Salat fertigstellen

Den **Kohlrabi** und die **Äpfel** mit 1EL Pflanzenöl und 1EL Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Schnitzel** auf den **Käsespätzle** anrichten, mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren, den **Salat** als Beilage dazu reichen.