



V: „Hähnchen“-Schnitzel mit Mozzarella

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



3-4 Personen

Heute in unserer Kochschule: Schnitzel! Die zarte 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!

- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 1 Mozzarella ²
- 10g Basilikum

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Allergene
Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1124kcal, Fett 42.9g,
Kohlenhydrate 128.5g, Eiweiß 53.6g



1. Gemüse schneiden

A top-down view of two breaded chicken cutlets resting on a white rectangular plate with a blue border. Each cutlet is topped with five thin, white, sliced mushrooms. The background is a light gray surface.

4. Schnitzel überbacken

2. Tomatensauce kochen

A top-down view of a stainless steel pot with two handles. Inside the pot, there is a serving of spaghetti topped with a chunky tomato and meat sauce. The spaghetti is piled in the center, and the sauce is spread around it. The pot is placed on a light-colored, textured surface.

5. Pasta fertigstellen

3. Pasta kochen

6. Anrichten & servieren

Die **Pasta samt Sauce** auf Teller verteilen.
Die **Schnitzel** auf der **Pasta** anrichten, mit
dem **Basilikum** garnieren und servieren.