



Bio-Hähnchenschnitzel mit Käsepanade

dazu knackiger Salat mit Feta und Minze



ca. 40min



2 Portionen

Wenig Kohlenhydrate und gleichzeitig viel Geschmack? Ja, das geht, und sogar sehr gut! Wir spendieren unserem saftigen Bio-Hähnchenbrustfilet eine leckere Panade aus würzigem Käse und Sonnenblumenkernen, fein aromatisiert mit Limettensaft. Dazu gibt es einen Aromabombensalat aus Stangensellerie, Gurke, Radieschen und Apfel mit einem cremigen Feta-Minze-Dressing. Das ist sommerlich leicht und schmeckt der ganzen Familie!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stückchen Hartkäse ^{2,4}
- 50g Bio-Semmelbrösel ³
- 50g Sonnenblumenkerne
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Gurke
- 1 Apfel
- 1 Bund Radieschen
- 10g Minze
- 50g Feta ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ²
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

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

Kochtipp

Wer kein Ei hat, kann auch 60ml Milch verwenden.

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 828kcal, Fett 49.1g,



1. Panade zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 2EL Olivenöl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech träufeln und in den Ofen schieben. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** auspressen. 1 Ei mit 1EL Wasser sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Den **Käse** fein reiben und mit der **½ der Semmelbrösel**, den **Sonnenblumenkernen** und der **Limettenschale** vermengen.



4. Salat mischen

Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurke** längs halbieren, den **Apfel** vierteln und entkernen und beides ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** vierteln und mit dem **Sellerie**, der **Gurke** und dem **Apfel** vermengen.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen, sodass die **Schnitzel** ca. 0,5cm dick sind.



5. Dressing zubereiten

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. **¾ der Minzeblätter**, die **½ des Fetas**, den **Limettensaft**, 1EL Olivenöl und ½TL Zucker oder Honig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer cremig pürieren, dabei schrittweise etwas Wasser hinzufügen, bis das **Dressing** die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Schnitzel panieren

Die **Schnitzel** der Reihe nach im Ei und dann in dem **Semmelbrösel-Mix** wenden. Dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist. Die **Panade** ggf. noch leicht andrücken. Die **Schnitzel** vorsichtig auf das heiße Backblech legen und im Ofen 12-14Min. backen, dann wenden und erneut 5-7Min. backen, bis die **Panade** goldbraun und knusprig ist.



6. Salat fertigstellen

Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen, auf Teller verteilen, den **restlichen Feta** darüberkrümeln und mit den **übrigen Minzeblättern** garnieren. Die **Schnitzel** in Tranchen schneiden und mit dem **Salat** servieren.