



Hähnchenfilet im Nussmantel

mit orientalischem Selleriesalat



20-30min



3-4 Personen

Es gibt Schnitzel, aber mal ganz anders, denn heute panierst du die zarten Hähnchenfilets mit einer Mischung aus Haselnüssen und Semmelbröseln. Dazu gibt es einen knackig-frischen Salat aus Sellerie, Orange, Rosinen und Schnittlauch. Ein besonders feines Abendessen aus der Low-Carb-Küche!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Päckchen Semmelbrösel ¹
- 2 unbehandelte Orangen
- 3 Äpfel
- 1 Knollensellerie ⁹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Rosinen ¹²
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹
- 20g frischer Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- Ei ³
- Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sellerie (9), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 635kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 45.6g, Eiweiß 38.8g



1. Nusspanade vorbereiten

Die **Haselnüsse** fein hacken und mit den **Semmelbröseln** sowie 1-2EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Salat vorbereiten

Ca. **2TL Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** rundherum schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei den **Saft** auffangen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** schälen und fein raspeln oder in feine Stifte schneiden. Mit den **Äpfeln** sowie etwas Salz und Essig vermengen, beiseitestellen und ziehen lassen.



3. Fleisch panieren

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder Boden einer schweren Pfanne flach klopfen und nacheinander in etwas Mehl, 1 verquirltem Ei und der **Nussmischung** panieren.



4. Fleisch braten

Die **Hähnchenschnitzel** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl auf beiden Seiten 3-4Min. knusprig anbraten, bis das **Fleisch** in der Mitte durch ist.



5. Salat mischen

Die **Sellerie-Apfel-Mischung** mit den **Orangenfilets**, dem **Orangensaft**, der **Orangenschale**, den **Rosinen** und der **Gewürzmischung** vermengen. Mit 2-3EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Schnittlauch hinzugeben

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und unter den **Salat** mengen. Die **Hähnchenschnitzel** mit dem **Selleriesalat** anrichten und servieren.