



Panierte Hähnchenschnitzel

mit Salzkartoffeln und Paprikagemüse



30-40min



3-4 Personen

Wir lieben Schnitzel in allen Varianten. Besonders köstlich sind sie im Kleinformat und aus zarter Hähnchenbrust, serviert mit buntem Paprikagemüse und leckeren Salzkartoffeln. Ja, genau, wir reden von diesem Rezept hier – probier es aus!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Panko-Paniermehl ¹
- 2 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- 2 große Pfannen
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 686kcal, Fett 22.3g, Kohlenhydrate 72.4g, Eiweiß 42.5g



1. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 3-4cm große Würfel schneiden. Im kochenden Wasser 15-20Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der **Messerprobe** leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** zurück in den Topf geben und warm halten.



4. Gemüse anbraten

Die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten.



2. Fleisch panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Jede **Fleischscheibe** mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne zwischen Klarsichtfolie plattieren. Die **Schnitzelchen** mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. 1 Ei mit ca. 2EL Wasser verquirlen und die **Schnitzelchen** erst im Ei und dann im **Panko-Paniermehl** wenden.



5. Gemüse ablöschen

Das **Tomatenmark** unter das **Paprikagemüse** rühren und mit 400ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln, alles gut verrühren und das **Gemüse** 3-4Min. leicht köchelnd garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die **1/2 der Lauchzwiebeln** unterrühren.



3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



6. Schnitzelchen braten

Die **Schnitzelchen** in einer zweiten großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten. Die **Schnitzelchen** mit dem **Paprikagemüse** und den **Salzkartoffeln** anrichten, nach Belieben mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.