



Mozzarella-Hähnchenschnitzel

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



3-4 Personen

Ein Traum wird wahr: Es gibt Schnitzel und Pasta mit Tomatensauce ZUSAMMEN! Also nicht wundern, wenn deine Lieben ein dankbares Freudentänzchen aufführen. Aber Hand aufs Herz - die Kombination schmeckt einfach zu gut und solltet ihr euch nicht entgehen lassen. Das zarte Hähnchen ummantelt mit knusprigen Panko-Bröseln, der schmelzende Mozzarella darauf, die leckere Pasta mit einer fruchtigen Tomatensauce und Basilikum. Genial!

- 500g Tagliatelle ¹
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 1 Mozzarella ⁷
- 10g frisches Basilikum

- 2 Eier ³
- 4-5EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backöfen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- großer Kochtopf
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Sieb

Energie 1042kcal, Fett 32.3g,
Kohlenhydrate 121.8g, Eiweiß 63.5g



Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** vierteln, die Kerne und den Strunk entfernen und die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



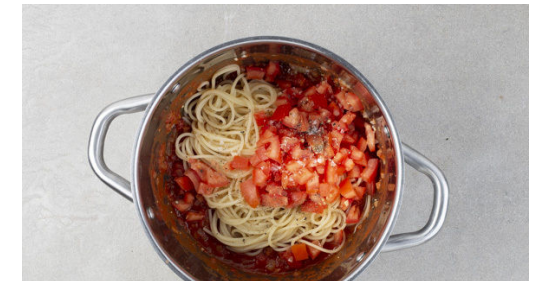
In einem mittelgroßen Topf die **Zwiebeln** mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** mit je 1TL Salz und Zucker sowie etwas Pfeffer würzen und 5Min. abgedeckt köcheln lassen, dann noch 5Min. ohne Deckel köcheln.



Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 7-8EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Die **Schnitzel** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in eine Auflaufform geben. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, auf den **Schnitzeln** verteilen und 3-5Min. im Ofen gratinieren, bis der **Käse** schmilzt.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trockentupfen und jeweils waagrecht zu **2 Schnitzeln** halbieren. Mit einem Fleischklopper plattieren. 2 Eier verquirlen. Die **Schnitzel** mit Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander in 4-5EL Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in dem **Panko-Paniermehl** wenden und gut andrücken.



Die **Pasta** mit der **Tomatensauce** und den **Tomatenwürfeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Mit den **Schnitzeln** anrichten, mit dem **Basilikum** nach Belieben garnieren und servieren.