



Krosses Schnitzel mit Kartoffel-Bacon-Salat

dazu würzige BBQ-Sauce



30-40min



2 Personen

Welcher Tag ist bei dir Schnitzeltag? Wir sind ja der Meinung, es könnte jeder Tag sein! Deshalb haben wir für heute ein ganz köstliches Exemplar erdacht: Saftiges Hähnchenfleisch mit krosser Panko-Kruste schmiegt sich an einen bunten Salat mit Kartoffeln und grünen Bohnen in einem aromatischen Knusperbacon-Dressing. Und jetzt hoffen wir noch, dass im Radio morgen Früh „I Got You Babe“ läuft ...

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 500g grüne Bohnen
- 1 Pck. Speckwürfel
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 100g Wildkräutersalat
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,3}

- 1TL Senf³
- 3EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Energie 878kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 77.7g, Eiweiß 47.1g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und die **Bohnen** zum Kochen bringen. Die Enden der **Bohnen** entfernen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann mit den **Bohnen** in das kochende Wasser geben und in ca. 12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



Den **Bacon** in eine mittelgroße, kalte Pfanne geben, stark erhitzen und dann in 6–8Min. knusprig braten. Den **Bacon samt ausgetretenem Fett** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswischen.



Das **Panko-Paniermehl** in einen tiefen Teller geben. In einem weiteren Teller 3EL Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und mit 60ml Wasser glatt rühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal halbieren. Den Boden der Baconpfanne mit Pflanzenöl bedecken und das Öl mittelhoch erhitzen.



Das **Fleisch** gründlich im **Teig** wenden, ggf. abtropfen lassen, dann im **Panko-Paniermehl** wenden. Die panierten **Schnitzel** vorsichtig ins heiße Öl (siehe Kochtipp) geben und auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.



Den **Bacon samt Fett** mit 1EL Wasser, 1EL Essig, 1TL Senf, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Kartoffeln** und die **Bohnen** gründlich mit dem **Bacondressing** vermengen und den **Salat** unterheben, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Essig nachwürzen. Die **Schnitzel** mit dem **Kartoffel-Bacon-Salat** anrichten und die **BBQ-Sauce** dazu servieren.



Unser heutiger Salat ist ein Allrounder: Fühlst du dich eher herbstlich? Dann gib noch ein paar gebratene Pilze dazu. Sind Frühlingsgefühle ausgebrochen? Dann helfen klein geschnittene Radieschen. Gegen bzw. für Sommerhitzewallungen empfehlen wir frischen Pfirsich.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**