



Hähnchenschnitzel in Kürbiskernpanade

dazu Kartoffeln mit Zitrone und Petersilie



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt es Schnitzel! Gehackte Kürbiskerne machen die Panade besonders knusprig und geben dem Schnitzel ein leicht nussiges Aroma. Dazu gibt es geröstete Kartoffeln mit Zitrone und frischer Petersilie und einen Klecks Johannisbeermarmelade. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen „Sieglindes Erdäpfelgewürz“
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen Kürbiskerne
- 2 Eier³
- 1 Packung Semmelbrösel¹
- 10g frische Petersilie
- 1 Gläschen Schwarze Johannisbeermarmelade

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter⁷
- 4 EL Weizenmehl¹
- Salz
- Olivenöl
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Sparschäler
- Küchenreibe

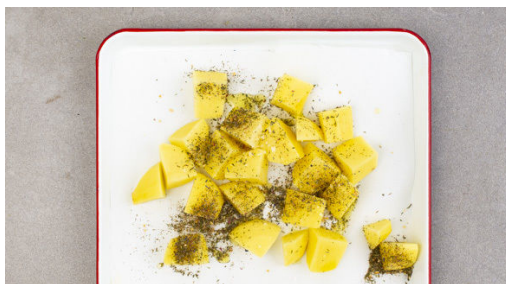
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 41.6g, Kohlenhydrate 57.1g, Eiweiß 53.9g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl, **1-2EL Gewürzmischung** und 1TL Salz vermengen und 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und goldbraun sind.



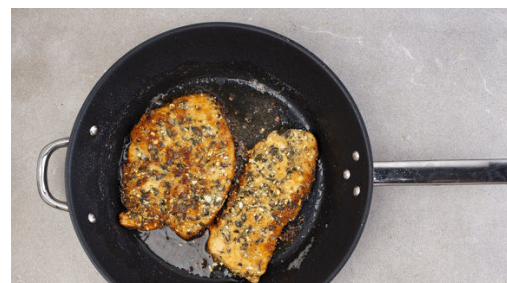
4. Fleisch panieren

4EL Mehl auf einem Teller bereitstellen. Auf einem weiteren Teller die **Eier** mit etwas Wasser verquirlen. Die **Kürbiskerne** und die **Semmelbrösel** auf einem dritten Teller mit ca. 1TL Salz vermengen. Das **Fleisch** der Reihe nach erst im Mehl, dann im **Ei** und zuletzt in der **Kürbiskernmischung** wenden. Die **Panade** etwas andrücken.



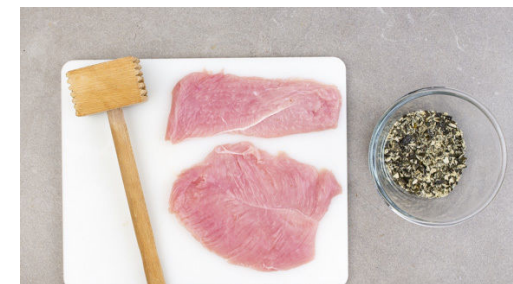
2. Zitronenbutter zubereiten

Ca. **1TL Zitronenschale** abreiben und mit 1EL zimmerwarmer Butter und 1 Prise Salz vermengen.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 4-5EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten. Falls nötig, etwas mehr Öl nachgießen, damit die **Schnitzel** gleichmäßig braten. Falls die **Panade** zu schnell bräunt, die Hitze reduzieren.



3. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Falls die **Fleischstücke** sehr dick sein sollten, diese zuvor mit einem Messer horizontal auf-, aber nicht durchschneiden, aufklappen und dann flach klopfen. Die **Kürbiskerne** fein hacken oder in eine Plastiktüte geben und klein klopfen.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter samt Stängeln** grob hacken. Die **Zitrone** halbieren und in Spalten schneiden. Die **Marmelade** mit 1-2EL Wasser verrühren. Die **Kartoffeln** mit der **Zitronenbutter** und der **Petersilie** vermengen. Die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln** anrichten und mit **Marmelade** und den **Zitronenspalten** servieren.