



## Mozzarella-Hähnchenschnitzel

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



2 Portionen

Heute in unserer Kochschule: Schnitzel! Die zarte Hähnchenbrust wird in Panko-Brösel gehüllt und in der Pfanne frittiert, wodurch sie von außen schön knusprig und goldbraun wird, während das Fleisch wunderbar saftig bleibt. Wer kann da widerstehen? Dass das Ganze mit schmelzendem Mozzarella, leckerer Pasta und einer fruchtigen Tomatensauce mit Basilikum serviert wird, soll dabei aber auch nicht vergessen werden. Herrlich!



## Was du von uns bekommst

- 200g Bio-Spaghetti <sup>2</sup>
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl <sup>2</sup>
- 1 Mozzarella <sup>3</sup>
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Sieb

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

### Kochtipp

Auch Vegetarisches wie Tofu oder Gemüse profitiert vom Panieren. Füge dem Mehl noch ein paar Gewürze hinzu, und schwupps: Geschmacksbombe!

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1164kcal, Fett 50.1g,



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 4. Pasta kochen

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



### 2. Tomatensauce kochen

In einem zweiten mittelgroßen Topf die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** mit je ½TL Salz und Zucker sowie 1 Prise Pfeffer würzen und ca. 5Min. abgedeckt köcheln lassen, dann noch ca. 5Min. ohne Deckel einköcheln.



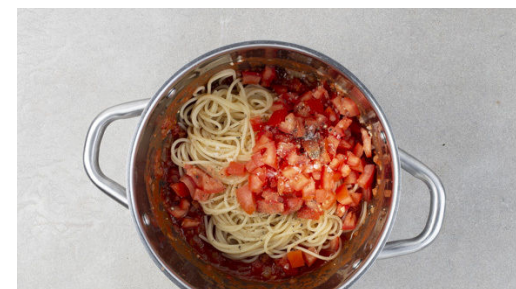
### 5. Schnitzel überbacken

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



### 3. Schnitzel panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren. Mit einem Fleischklopfer plattieren. 1 Ei verquirlen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander in 2EL Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in dem **Panko-Paniermehl** wenden.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Pasta** mit der **Tomatensauce** und den **Tomatenwürfeln** vermengen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Die **Schnitzel** auf der **Pasta** anrichten, mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.