

MARLEY SPOON



Hähnchenschnitzel auf Trüffel-Käsespätzle

mit Panko und Apfel-Kohlrabi-Salat



30-40min



4 Portionen

Schnitzel und Spätzle - wir könnten uns kaum eine bessere Kombination ausmalen! Heute wird es extralecker, denn für die saftigen Schnitzel verwenden wir Panko-Paniermehl, welches beim Braten besonders knusprig wird. Dazu gesellen sich feine Käsespätzle, die durch Trüffelöl eine besonders aromatische Note erhalten. Ein knackiger Apfel-Kohlrabi-Salat ist der erfrischend-fruchtige Begleiter. Na dann, ran an die Gabel!

Was du von uns bekommst

- 2 Kohlrabi
- 2 Äpfel
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 100g Panko-Paniermehl²
- 800g frische Spätzle^{1,2}
- 150g geriebener Cheddar³
- 2 Pck. Trüffelöl
- 2 Pck. Röstzwiebeln²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Schneebesen

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1184kcal, Fett 58.4g, Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 57.0g



1. Salat vorbereiten

Den **Kohlrabi** schälen, vierteln und in breite Scheiben schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Kohlrabi** und die **Apfelscheiben** mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Zucker 1-2Min. verkneten.



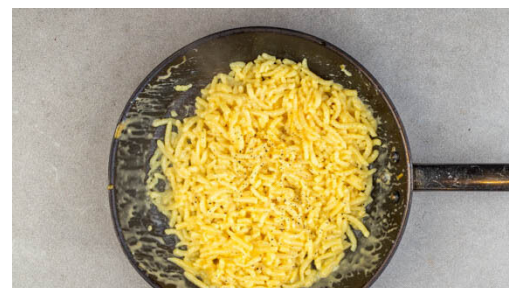
4. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer zweiten Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei regelmäßig umrühren.



2. Fleisch panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und rundherum mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. 4EL Mehl mit 6-8EL Wasser zu einem Teig vermengen. Das **Fleisch** zuerst im Teig wenden und ggf. abtropfen lassen, dann im **Panko-Paniermehl** wenden und die **Panade** sanft andrücken.



5. Käse zugeben

Den **Käse** und 200-250ml Wasser zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze rühren, bis die **Spätzle** gleichmäßig mit **Käsesauce** bedeckt sind. Nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** und je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Schnitzel braten

Eine große Pfanne ca. 0,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** in das heiße Öl geben und von jeder Seite 3-4Min. goldbraun und gar braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Salat fertigstellen

Den **Kohlrabi** und die **Äpfel** mit 2EL Pflanzenöl und 2EL Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Schnitzel** auf den **Käsespätzle** anrichten, mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren, den **Salat** als Beilage dazu reichen.