



Vegetarisches Hähnchenschnitzel

an Trüffel-Käsespätzle & Apfel-Kohlrabi-Salat



30-40min



4 Portionen

Schnitzel und Spätzle - wir könnten uns kaum eine bessere Kombination ausmalen! Heute wird es extralecker, denn zu den saftigen Schnitzeln Hähnchen-Art gesellen sich feine Käsespätzle, die dank 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
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ²
- 150g geriebener Cheddar ³
- 2 Pck. Trüffelöl
- 2 Pck. Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 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 1003kcal, Fett 49.8g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 37.1g



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. Käse zugeben

Den **Käse** und 200-250ml Wasser zu den **Spätzle** in die Pfanne 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.



2. Spätzle braten

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



5. Salat fertigstellen

Den **Kohlrabi** und die **Äpfel** mit 2EL Pflanzenöl und 2EL Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer zweiten Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten oder bis sie rundherum goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Schnitzel** auf den **Käsespätzle** anrichten, mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren, den **Salat** als Beilage dazu reichen.