



Knusprige Hähnchenschnitzel

dazu Kartoffelsalat mit Ei



30-40min



2 Personen

Einen leckeren Kartoffelsalat möchten wir zu keiner Jahreszeit missen! Heute servierst du ihn klassisch mit Mayonnaise und Ei, dazu gibt es zarte Hähnchenschnitzel und feinnussigen Feldsalat. Ein Spritzer Zitrone darf hier natürlich nicht fehlen. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier ³
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

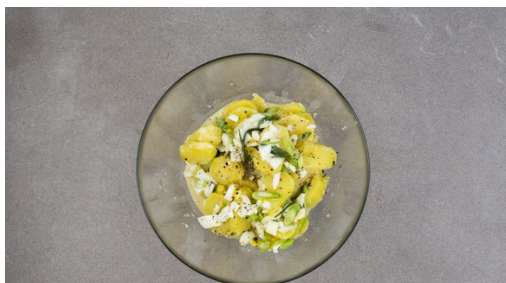
Nährwertangaben pro Portion

Energie 708kcal, Fett 29.6g, Kohlenhydrate 58.6g, Eiweiß 50.6g



1. Ei kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für **1 Ei** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **1 Ei** hineingeben und in ca. 8Min. hart kochen. Das **zweite Ei** nicht mitkochen, es wird später noch benötigt. Das **gekochte Ei** mit kaltem Wasser abschrecken, kurz abkühlen lassen und schälen.



4. Kartoffelsalat zubereiten

Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden und vorsichtig mit der **Salatsauce** vermengen. Ggf. noch etwas Wasser hinzugeben und nach Wunsch erneut mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



2. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, größere **Kartoffeln** halbieren. Im kochenden Wasser 15-20Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. In ein Sieb abgießen und kurz abkühlen lassen.



5. Schnitzel panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen, schräg in **2-4 dünne Schnitzel** schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **restliche Ei** mit einer Gabel verquirlen. Die **Schnitzel** nacheinander in etwas Mehl wenden, durch das **verquirlte Ei** ziehen und in den **Semmelbröseln** wenden, bis sie gut bedeckt sind. Die **Panade** leicht andrücken.



3. Salatsauce vorbereiten

Das **gekochte Ei** halbieren und fein würfeln. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Mayonnaise** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Senf**, 2-3EL Wasser, 1-2TL Essig sowie Salz und Pfeffer verrühren, dann das **gehackte Ei** vorsichtig unterheben.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 2-3Min. knusprig braten. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Kartoffelsalat** mit den **Schnitzeln** und dem **Feldsalat** anrichten. Etwas **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** über den **Salat** pressen und die **restlichen Zitronenspalten** zu den **Schnitzeln** servieren.