



Knusprige Hähnchenschnitzel

dazu Kartoffelsalat mit Ei



30-40min



3-4 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 fein-nussigen Feldsalat. Ein Spritzer Zitrone darf hier natürlich nicht fehlen. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier³
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf¹⁰
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Semmelbrösel¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 4-5EL Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- 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 660kcal, Fett 25.5g, Kohlenhydrate 57.7g, Eiweiß 49.8g



1. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für **2 Eier** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **2 Eier** hineingeben und in ca. 8Min. hart kochen. Die **restlichen Eier** nicht mitkochen, sie werden später noch benötigt. Die **gekochten Eier** mit kaltem Wasser abschrecken, kurz abkühlen lassen und schälen.



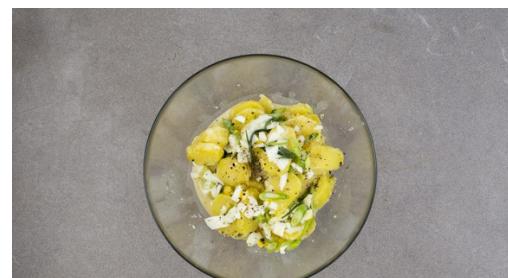
2. Kartoffeln kochen

In einem großen 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.



3. Salatsauce vorbereiten

Die **gekochten Eier** halbieren und fein würfeln. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Mayonnaise** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Senf**, 50ml Wasser, 2-3TL Essig sowie Salz und Pfeffer verrühren, dann das **gehackte Ei** vorsichtig unterheben.



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.



5. Schnitzel panieren

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



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 1-2EL 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.