



## Mozzarella-Hähnchenschnitzel

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



3-4 Personen

Ein Traum wird wahr: Es gibt Schnitzel und Pasta mit Tomatensauce ZUSAMMEN! Also nicht wundern, wenn deine Lieben ein dankbares Freudentänzchen aufführen. Aber Hand aufs Herz - die Kombination schmeckt einfach zu gut und solltet ihr euch nicht entgehen lassen. Das zarte Hähnchen ummantelt mit knusprigen Panko-Bröseln, der schmelzende Mozzarella darauf, die leckere Pasta mit einer fruchtigen Tomatensauce und Basilikum. Genial!



- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 10g frisches Basilikum

- 2 Eier <sup>3</sup>
- 4-5EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- große Pfanne
- Fleischklopper
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1016kcal, Fett 36.4g,  
Kohlenhydrate 114.7g, Eiweiß 54.5g



## 1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion auf 220°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** vierteln, die Kerne und den Strunk entfernen und die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls 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 mittelgroßen Topf die **Zwiebeln** mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** mit je 1TL Salz und Zucker sowie etwas Pfeffer würzen und 5Min. abgedeckt köcheln lassen, dann noch 5Min. ohne Deckel köcheln.



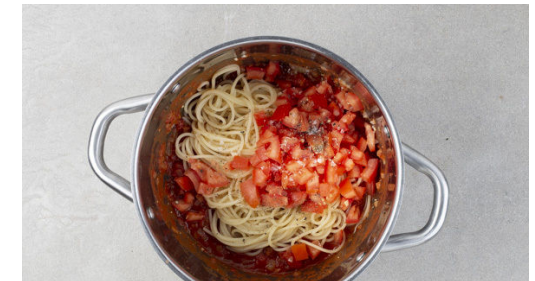
## 5. Schnitzel überbacken

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 7-8EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Die **Schnitzel** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in eine 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** mit etwas Küchenkrepp trockentupfen und jeweils waagrecht zu **2 Schnitzeln** halbieren. Mit einem Fleischklopper plattieren. 2 Eier verquirlen. Die **Schnitzel** mit Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander in 4-5EL Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in dem **Panko-Paniermehl** wenden und gut andrücken.



## 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit der **Tomatensauce** und den **Tomatenwürfeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Mit den **Schnitzeln** anrichten, mit dem **Basilikum** nach Belieben garnieren und servieren.