



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier 3
- 4-5EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

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 trocken tupfen und jeweils waagerecht zu **2 Schnitzeln** halbieren. Mit einem Fleischklopfer 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.