



Bio-Hähnchenschnitzel alla milanese

mit Brokkoli und Tomaten-Basilikum-Salat



30-40min



4 Portionen

Vorhang auf für einen italienischen Klassiker in neuem Gewand: Ja, auch wir panieren unser Bio-Hähnchen, aber wir panieren mit Panko und schmuggeln für die Raffinesse ein Quäntchen Oregano hinein. Der Brokkoli darf im Ofen zu köstlicher Vollendung rösten, bevor wir ihn mit Zitronenabrieb verfeinern. Und was sollen wir zum frisch-würzigen Tomatensalat mit Basilikum noch sagen? Belassen wir es beim Wesentlichen: Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 500g Kirschtomaten
- 10g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 großer Brokkoli
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 100g Panko-Paniermehl ²
- 1 Pck. getrockneter Oregano

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 6EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 551kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 35.0g, Eiweiß 34.4g



1. Salat vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kirschtomaten** vierteln. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und mit den **Tomaten** in eine Schüssel geben. Aus je 2EL Olivenöl und Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren, aber noch nicht mit den **Tomaten** mischen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** in Spalten schneiden.



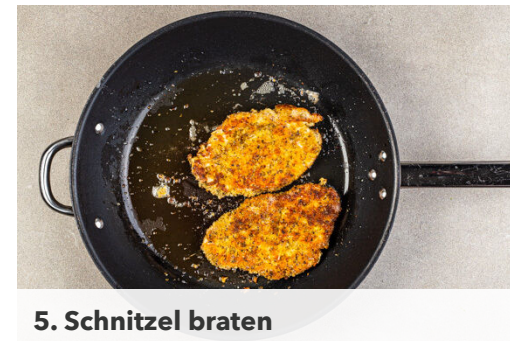
4. Fleisch panieren

Für die **Panade** 6EL Mehl auf einen tiefen Teller geben. Auf einem weiteren Teller 1 Ei mit 1EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Das **Panko-Paniermehl** mit **1TL Oregano** und je 1 Prise Salz und Pfeffer auf einem dritten Teller vermengen. Das **Fleisch** nacheinander erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im **Panko-Paniermehl** wenden.



2. Brokkoli rösten

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und 10-15Min. im Ofen rösten, bis der **Brokkoli** leicht gebräunt und gar ist.



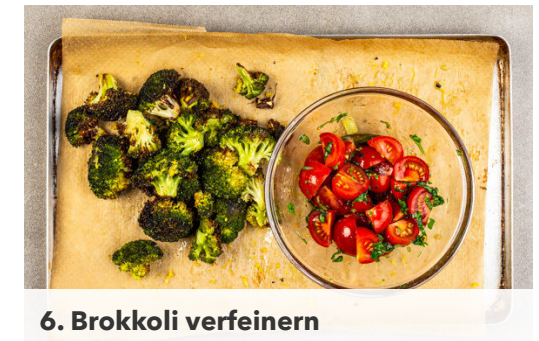
5. Schnitzel braten

In einer großen Pfanne 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** in das heiße Öl geben und auf jeder Seite 4-5Min. goldbraun anbraten. Falls die **Panade** zu schnell bräunt, die Hitze etwas reduzieren. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne ggf. eine zweite Pfanne verwenden.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils horizontal halbieren und zwischen zwei Lagen Backpapier oder Frischhaltefolie z. B. mit einem schweren Topf gleichmäßig ca. 0,5 cm dünn flach klopfen. Von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Brokkoli verfeinern

Den **Brokkoli** mit **1-2TL Zitronenschale** verfeinern. Die **Tomaten** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Schnitzel** mit dem **Brokkoli** und dem **Tomatensalat** anrichten, nach Belieben mit ggf. **übriger Zitronenschale** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.