



Paniertes Hähnchenschnitzel mit Cranberrys

dazu gebackene Kartoffeln und Brokkoli



30-40min



3-4 Personen

Ein knusprig paniertes Schnitzel ist doch immer wieder eine feine Sache! Zumal es sich bei der heutigen Variante um zartes Hähnchenbrustfilet in Panko-Paniermehl handelt. Dazu gibt es gebackene Kartoffelscheiben, ein leckeres Brokkoli-Karotten-Gemüse und einen fruchtigen Cranberry-Ketchup. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Brokkoli
- 2 Karotten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zitrone
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Panko-Paniermehl ¹
- 2 Päckchen Tomatenketchup

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 1-2EL Butter ⁷
- 6-8EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- 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 786kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 44.5g



1. Cranberrys einweichen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Cranberrys** in heißem Wasser einweichen.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln samt Schale** in max. 0,5cm dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Pflanzenöl beträufeln und 1 Prise Salz vermengen. Gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen rösten. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für das **Gemüse** zum Kochen bringen.



3. Gemüse vorbereiten

Den **Brokkoli** in 2-3cm kleine Röschen schneiden. Die **Karotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. Ca. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Zitrone** in Spalten schneiden.



4. Schnitzel panieren

1 Ei mit 1-2EL Wasser verquirlen. Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils längs halbieren und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne zu dünnen **Schnitzeln** klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander in 6-8EL Mehl, dem Ei und dem **Panko-Paniermehl** wenden und die **Panade** etwas festdrücken.



5. Dip zubereiten

Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen, das **Einweichwasser** auffangen. Die abgetropften **Cranberrys** sehr fein hacken und mit dem **Tomatenketchup** verrühren, nach Bedarf etwas **Einweichwasser** hinzugeben.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2-3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. goldgelb ausbacken. Das **Gemüse** mit 1-2EL Butter und etwas **Kochwasser** im Topf erwärmen und leicht salzen, dann die **Lauchzwiebeln** untermengen. Die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln**, dem **Gemüse** und dem **Cranberry-Ketchup-Dip** anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.