

MARLEY SPOON



Hähnchenschnitzel mit scharfem Honig

auf würzigem Radieschensalat



30-40min



4 Portionen

Schnell, raffiniert, vegetarisch: Unser knuspriges Hähnchenschnitzel überrascht mit einer Liaison aus feurigem Hot Honey, die eine aufregende Balance zwischen Süße und Schärfe kreiert. Serviert mit einem leichten, frischen Salat mit Radieschen und angerösteten Sonnenblumenkernen bringt diese Kreation Farbe, Eleganz und eine wunderbare Knackigkeit auf deinen Teller. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Bund Radieschen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 100g Panko-Paniermehl ²
- 2 Pck. Sesam ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 7EL Weizenmehl ²
- ca. 6½EL Honig
- 4EL Mayonnaise ¹
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

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

Kochtipp

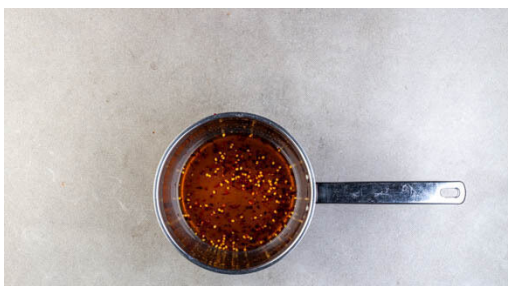
Wer mag, kann die Radieschen für eine feinere Textur mit einem Gemüsehobel oder einem Messer in dünne Scheiben schneiden.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

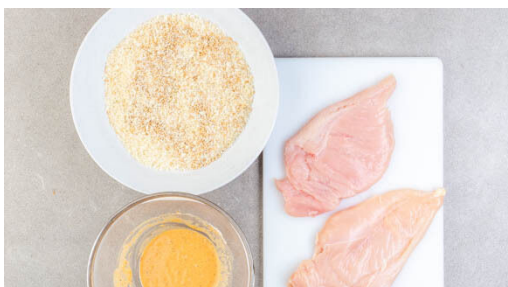
Nährwertangaben pro Portion

Energie 600kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 37.1g, Eiweiß 36.9g



1. Honigmischung zubereiten

In einem kleinen Topf 6EL Honig, 1TL Essig, **1TL Chiliflocken** sowie je **1 kräftige Prise Gewürzmischung** und Salz verrühren und zum Köcheln bringen, dann vom Herd nehmen und beiseitestellen. Mit Salz, Essig und ggf. mehr **Chiliflocken** abschmecken. **Tipp:** Die **Mischung** sollte so flüssig sein, dass man sie träufeln kann. Nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen.



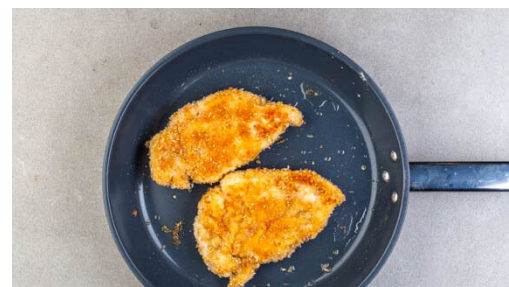
4. Panade vorbereiten

Auf einem tiefen Teller 3EL Mehl bereitstellen. In einer kleinen Schüssel 4EL Mehl, 5EL Wasser und **2TL Gewürzmischung** zu einem glatten Teig verrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben. Das **Paniermehl**, den **Sesam** sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer auf einem zweiten Teller vermengen.



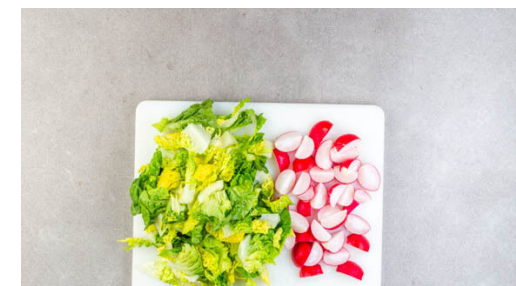
2. Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 4EL Mayonnaise mit 2TL Pflanzenöl, 1TL Senf, 1TL Honig, 1TL Essig, 1TL Wasser, **1TL Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser zugeben.



5. Schnitzel braten

Das **Fleisch** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, dann der Reihe nach im Mehl, im **Teig** und in der **Paniermehl-Mischung** wenden. Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne ggf. portionsweise mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



3. Gemüse schneiden

Den **Salat** vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke zerteilen. Die **Radieschen** vierteln. Dann in die große Schüssel mit dem **Dressing** geben, aber noch nicht vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn klopfen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Schnitzel** mit etwas **scharfem Honig** beträufeln und mit Salz würzen. Die **Salatzutaten** mit dem **Dressing** vermengen und den **Salat** mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die **Schnitzel** in Tranchen schneiden und auf dem **Radieschensalat** anrichten. Nach Belieben mit mehr **scharfem Honig** beträufeln und servieren.