

# MARLEY SPOON



## Hähnchenschnitzel mit scharfem Honig

auf würzigem Radieschensalat



30-40min



2 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
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Bund Radieschen
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl <sup>2</sup>
- 1 Pck. Sesam <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3½EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- ca. 3EL Honig
- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- ½TL Senf <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

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

## Kochtipp

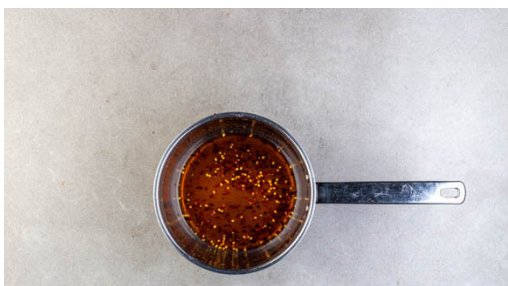
Wer mag, kann die Radieschen für eine feinere Textur mit einem Gemüsehobel oder einem Messer in dünne Scheiben schneiden.

## Allergene

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

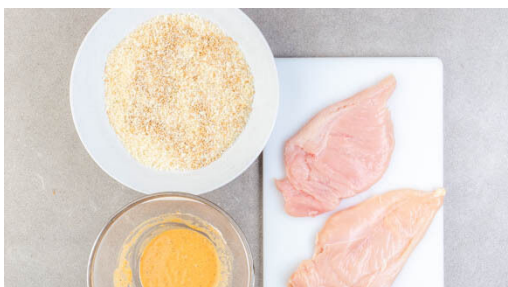
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 778kcal, Fett 41.4g, Kohlenhydrate 64.1g, Eiweiß 37.5g



### 1. Honigmischung zubereiten

In einem kleinen Topf 3EL Honig, ½TL Essig, ½TL **Chiliflocken** sowie je **1 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 1½EL Mehl bereitstellen. In einer kleinen Schüssel 2EL Mehl, 2½EL Wasser und **1TL Gewürzmischung** zu einem glatten Teig verrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben. Das **Paniermehl**, den **Sesam** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer auf einem zweiten Teller vermengen.



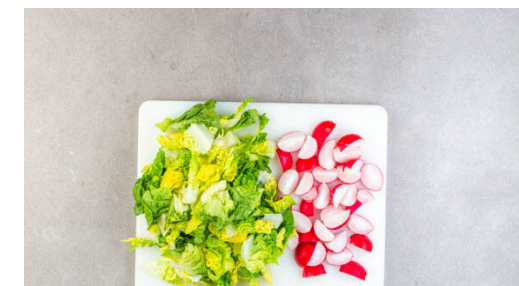
### 2. Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 2EL Mayonnaise mit 1TL Pflanzenöl, ½TL Senf, ½TL Honig, ½TL Essig, ½TL Wasser, ½TL **Gewürzmischung** sowie je 1 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 mittelgroßen Pfanne mit 3EL 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.