



RS Hähnchenschnitzel mit Mandelpanade

dazu Kartoffeln und Gurkensalat mit Kräutern



30-40min



4 Portionen

Die „Salatsauce der grünen Göttin“ ist ein Klassiker, der in den USA in den 1920er-Jahren als Hommage an das damals äußerst beliebte Theaterstück „Die grüne Göttin“ entstanden sein soll. Unsere Version mit u. a. drei frischen Kräutern und Mayonnaise ist die köstliche Raffinesse zum knusprigen Hähnchenschnitzel, feinen Babykartoffeln und natürlich dem erfrischenden Gurkensalat!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 15g Petersilie & Estragon
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt³
- 50g Mandelblättchen⁴
- 50g Panko-Paniermehl²
- 2 Gurken
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- 4EL Weizenmehl²
- 2EL Butter³
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 43.9g,



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** halbieren, in das kochende Wasser geben und in 15-17Min. bissfest kochen.



4. Fleisch panieren

4EL Mehl mit ca. 100ml Wasser und ½TL Salz zu einem glatten **Teig** verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn plattieren. Das **Fleisch** erst im **Teig**, dann in den **Panko-Mandel-Bröseln** wenden und die **Panade** leicht andrücken.



2. Dressing zubereiten

Die **Estragon-** und **Petersilienblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Lauchzwiebel** in Ringe schneiden, den **weißen** und **grünen Teil** trennen. **¾ der Kräuter** und die **grünen Lauchzwiebelringe** mit der **½ des Joghurts**, 2EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 kräftigen Prise Zucker fein pürieren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Schnitzel braten

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und dieses bei starker Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** in das heiße Öl geben und auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die **Panade** goldbraun und knusprig und das **Fleisch** gar ist. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



3. Panade vorbereiten

Die **Mandeln** fein hacken und auf einem großen Teller mit dem **Panko-Paniermehl** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden.



6. Beilagen fertigstellen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und 2EL Butter untermengen. Ggf. mit Salz nachwürzen. Den **Feldsalat**, die **Gurken**, die **restlichen Lauchzwiebeln** und die **½ des Dressings** vermengen. Die **Schnitzel** mit den **Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Dressing** und den **restlichen Kräutern** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**