MARLEY SPOON

Vegetarisches Hähnchenschnitzel

an Trüffel-Käsespätzle & Apfel-Kohlrabi-Salat

30-40min 4 Portionen

Schnitzel und Spätzle – wir könnten uns kaum eine bessere Kombination ausmalen! Heute wird es extralecker, denn zu den saftigen Schnitzeln Hähnchen-Art gesellen sich feine Käsespätzle, die dank Trüffelpulver eine besonders aromatische Note erhalten. Ein knackiger Apfel-Kohlrabi-Salat ist der erfrischend-fruchtige Begleiter. Na dann, ran an die Gabel!

Was du von uns bekommst

- 2 Kohlrabi
- 2 Äpfel
- 800g frische Spätzle [1,2]
- 4 vegane Hähnchenschnitzel [2]
- 150g geriebener Cheddar [3]
- 1 Pck. Trüffelpulver
- 2 Pck. Röstzwiebeln [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Schneebesen

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1003kcal, Fett 49.8g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 37.1g

1. Salat vorbereiten

Den **Kohlrabi** schälen, vierteln und in breite Scheiben schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Kohlrabi** und die **Apfelscheiben** mit ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Zucker 1–2Min. verkneten.

2. Spätzle braten

Die **Spätzle** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei regelmäßig umrühren.

3. Schnitzel braten

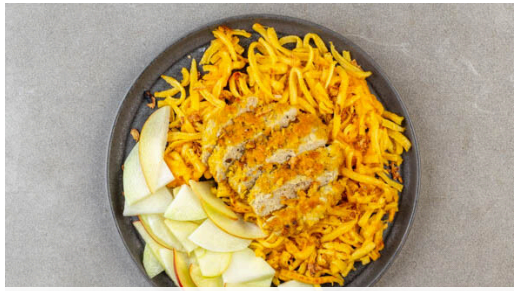
Die **Schnitzel** in einer zweiten Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4Min. braten oder bis sie rundherum goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

4. Käse zugeben

Den **Käse**, das **Trüffelpulver** und 200–250ml Wasser zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze rühren, bis die **Spätzle** gleichmäßig mit **Käse-Trüffel-Sauce** bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Salat fertigstellen

Den **Kohlrabi** und die **Äpfel** mit 2EL Pflanzenöl und 2EL Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Schnitzel** auf den **Käsespätzle** anrichten, mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren, den **Salat** als Beilage dazu reichen.

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. **#marleyspooning**