

MARLEY SPOON



Crispy Chicken Schnitzel

with Creamy Corn Orzo



ca. 30min



2 Portionen

Was du von uns bekommst

- 200g Risoni ²
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Zucchini
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 2 panierte Hähnchenschnitzel, vorgegart ^{1,2,3}

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ³
- 37½ml Pflanzenöl
- 1¼g Salz

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 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).

Kann Spuren enthalten von: Sellerie, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite

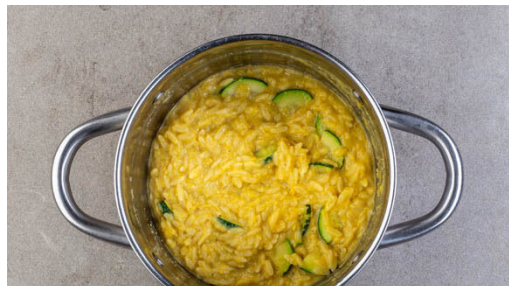
Nährwertangaben pro Portion

Energie 951kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 113.8g, Eiweiß 36.3g



1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann wieder in den Topf geben. In der Zwischenzeit die **½ der Zwiebel** schälen und fein würfeln.



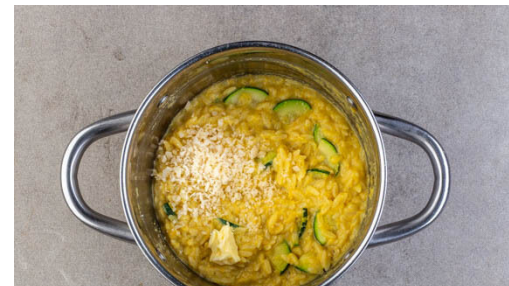
4. Mix the pasta

Add the corn sauce and courgette into the pasta. Stir to combine. Tip: you can keep the courgette separate if you have picky eaters.



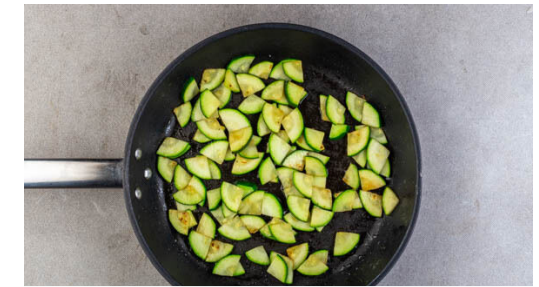
2. Sauce zubereiten

½EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dann die **Zwiebeln** in ca. 5Min. weich anschwitzen. Den **Mais samt Flüssigkeit** und **1TL Gewürzmischung** hinzufügen und abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen. Die **Mais-Zwiebel-Mischung** und 100ml Wasser in ein hohes Gefäß geben und zu einer glatten, cremigen **Masse** pürieren.



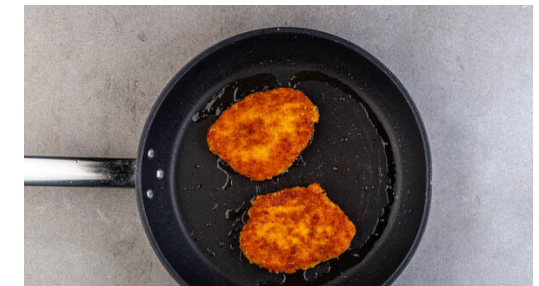
5. Finish the pasta

Roughly chop the cheese. Stir the cheese and ½Tbsp of butter into the warm pasta. Add more of the pasta water to loosen the sauce as desired. Season to taste with salt.



3. Zucchini braten

Die **Zucchini** längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Dann in der Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. knackig-zart und bräunlich anbraten. Mit Salz abschmecken.



6. Fry the schnitzels

Wipe out the pan and add 2Tbsp of vegetable oil, it should be enough oil to coat the bottom of the pan. Heat the pan on medium heat. Fry the schnitzels in the hot oil for about 3min. on each side, until golden brown and cooked through. Drain on paper towels, then cut into tranches. Divide the creamy corn pasta between plates and serve with slices of the crispy schnitzel alongside.