MARLEY SPOON



Knuspriges Hähnchenschnitzel

auf cremigem Mais-Zucchini-Orzotto

ca. 30min 3 Portionen

Im Italienischen bedeutet das Wort „Orzo“ Gerste, während in anderen Teilen der Welt die reisförmige Pastasorte Risoni damit gemeint ist. Das Gericht ist jedoch gerstenfrei, man könnte also auch von einem „Risoniotto“ sprechen. Wie man es auch nennt, lecker ist es auf jeden Fall! Die Pasta wird mit Mais und Zucchini verfeinert und mit saftig-krossem Hähnchenschnitzel gekrönt. Ein Schmaus für Groß und Klein!

Was du von uns bekommst

- 400g Risoni [2]
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Zucchini
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 4 panierte Hähnchenschnitzel, vorgegart [1,2,3]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [3]
- Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 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.

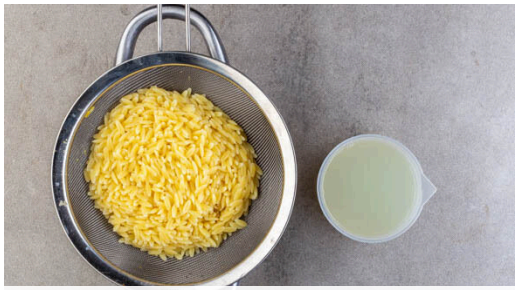
Allergene

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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1096kcal, Fett 36.8g, Kohlenhydrate 141.8g, Eiweiß 46.4g



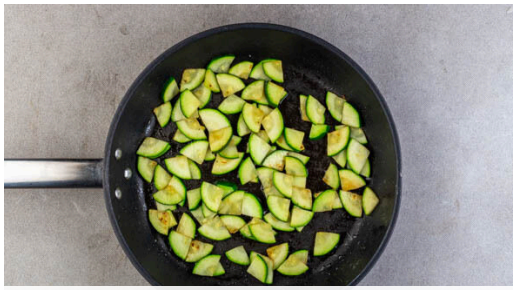
1. Pasta kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **300g Pasta** in das kochende Wasser geben und in 10–12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann wieder in den Topf geben. In der Zwischenzeit die **½ der Zwiebel** schälen und fein würfeln.



2. Sauce zubereiten

½EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und 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.



3. Zucchini braten

Die **Zucchini** längs vierteln, dann quer in dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3–4Min. knackig-zart und leicht gebräunt anbraten. Mit Salz würzen.



4. Pasta verfeinern

Die **Mais-Sauce** und die **Zucchini** in den Topf geben und mit der **Pasta** vermengen. **Tipp:** Die **Zucchini** kann auch separat serviert werden.



5. Pasta fertigstellen

Den **Käse** grob hacken und mit ½EL Butter unter die **Pasta** rühren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas **Pastawasser** hinzufügen. Mit Salz abschmecken.



6. Fleisch braten

Die Pfanne auswischen, dann 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Das **Fleisch** im heißen Öl auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis es goldbraun und gar ist. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen, dann in Tranchen schneiden. Das **Mais-Zucchini-Orzotto** mit dem **Fleisch** anrichten und servieren.