



Bagel mit Hähnchenschnitzel

dazu Ofenkartoffeln, Blattsenfsalat und Dip



30-40min



2 Personen

Heute machen wir die Nacht zum Tage! ... Das Frühstück zum Abendessen? Egal, ein leckerer Bagel hat keine Bürozeiten, der ist immer für uns da. Und dieses Modell, das sich unser Koch Matthias ausgedacht hat, überzeugt auf ganzer Linie: Saftiges Hähnchen mit raffinierter Panko-Kürbiskern-Panade, mystisch anmutender Salat, currywürziger Mayodip, dazu krosse Ofenkartoffeln - welcher Bagel wäre da nicht gerne mit von der Partie?

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Kürbiskerne
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Päckchen Madras-Currypulver

- Energie 1133kcal, Fett 48.3g,
Kohlenhydrate 115.2g, Eiweiß 56.5g



4. Fleisch panieren

2. Kürbiskerne hacken

5. Schnitzel braten

3. Dip zubereiten

6. Salat zubereiten

Den **Salat** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Zucker vermengen. Die **unteren Bagelhälften** mit je **1 Schnitzel** und etwas **Salat** belegen. Mit den **oberen Bagelhälften** abdecken und die **Bagels** mit den **Ofenkartoffeln**, dem **übrigen Dip** und dem **restlichen Salat** servieren.