



Gebratene Hähnchenbrust

mit italienischem Tomaten-Brot-Salat



30-40min



3-4 Personen

Heute frönen wir der leichten italienischen Küche und servieren zart gebratene, mehlierte Filetschnitzel aus dem saftigen Brustfleisch des Huhns. Dazu gibt es einen frischen, bunten Salat „Panzanella-Art“ mit grüner Paprika, Tomaten-Zwiebel-Gemüse, frischem Basilikum und gerösteten Croûtons. Buon appetito!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 grüne Paprika
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 2 rustikale Mehrkornbrötchen ¹
- 20g Basilikum

- 4EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 27.8g,
Kohlenhydrate 43.2g, Eiweiß 39.6g



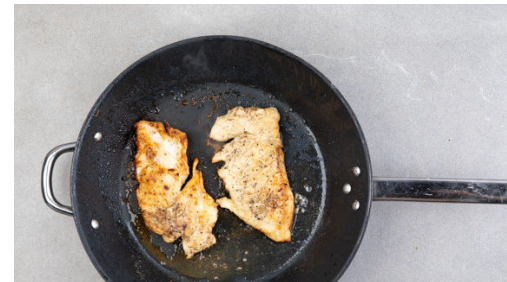
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Das **Fleisch** trocken tupfen und **jeweils** horizontal in **2 dünne Schnitzel** schneiden. Mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier flach klopfen und die **Schnitzel** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in 4EL Mehl wenden, bis sie rundum gleichmäßig mit Mehl bedeckt sind.



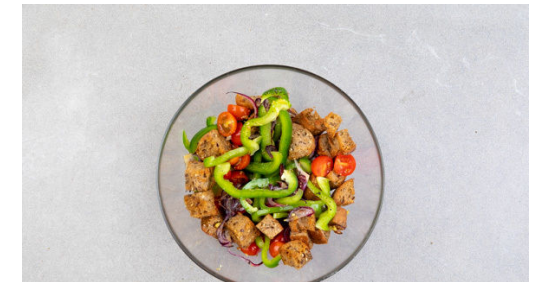
Die **Brötchen** in ca. 2cm große Würfel schneiden, mit 2EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 5-8Min. goldbraun rösten.



Die **Schnitzel** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten, bis das **Fleisch** durch ist.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen, dann aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



Für den **Salat** die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Tomaten**, die **Paprika**, den **Zitronenabrieb** und **-saft** mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen. Wer mag, kann noch 1-2EL Essig hinzufügen. Die **Basilikumblätter** grob zerzupfen und untermischen. Den **Salat** mit den **Croûtons** bestreuen und mit den **Schnitteln** servieren.