



## Mozzarella-Hähnchenschnitzel

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



2 Personen

Ein Traum wird wahr: Es gibt Schnitzel und Pasta mit Tomatensauce ZUSAMMEN! Also nicht wundern, wenn deine Lieben ein dankbares Freudentänzchen aufführen. Aber Hand aufs Herz - die Kombination schmeckt einfach zu gut und solltet ihr euch nicht entgehen lassen. Das zarte Hähnchen ummantelt mit knusprigen Panko-Bröseln, der schmelzende Mozzarella darauf, die leckere Pasta mit einer fruchtigen Tomatensauce und Basilikum. Genial!



### Was du von uns bekommst

- 250g Spaghetti <sup>1</sup>
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 50g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 10g Basilikum

### Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1164kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 133.9g, Eiweiß 63.3g



#### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomate** vierteln, ggf. die Kerne und den Strunk entfernen und die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



#### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



#### 2. Tomatensauce kochen

In einem zweiten mittelgroßen Topf die **Zwiebeln** mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anbraten. Den **Knoblauch** dazugeben und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** mit je 1/2TL Salz und Zucker sowie etwas Pfeffer würzen und 5Min. abgedeckt köcheln lassen, dann noch 5Min. ohne Deckel köcheln.



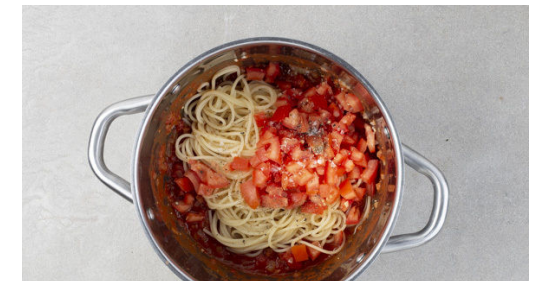
#### 5. Schnitzel überbacken

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Die **Schnitzel** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in eine Auflaufform geben. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, auf den **Schnitzeln** verteilen und 3-5Min. im Ofen gratinieren, bis der **Käse** schmilzt.



#### 3. Schnitzel panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren. Mit einem Fleischklopfer plattieren. 1 Ei verquirlen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander in 2EL Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in dem **Panko-Paniermehl** wenden.



#### 6. Pasta fertigstellen

Die **Pasta** mit der **Tomatensauce** und den **Tomatenwürfeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Mit den **Schnitzeln** anrichten, mit dem **Basilikum** nach Belieben garnieren und servieren.