



## Mozzarella-Hähnchenschnitzel

auf Pasta mit Tomatensauce



30-40min



3-4 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

- 500g Spaghetti <sup>1</sup>
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 100g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 1 Mozzarella <sup>7</sup>
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 4EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- großer 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 1041kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 127.2g, Eiweiß 54.8g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



### 2. Tomatensauce kochen

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



### 3. Schnitzel panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren. Mit einem Fleischklopfer plattieren. 1 Ei mit 2EL Wasser verquirlen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander in 4EL Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss in dem **Panko-Paniermehl** wenden.



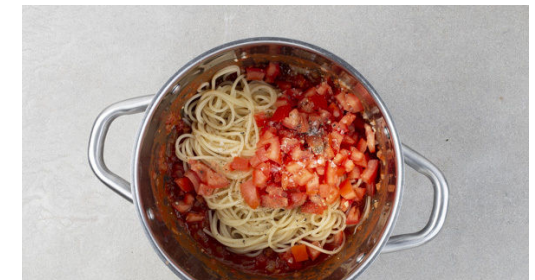
### 4. Pasta kochen

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



### 5. Schnitzel überbacken

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 6EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Die **Schnitzel** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in eine große Auflaufform geben. Den **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, auf den **Schnitzeln** verteilen und 3-5Min. im Ofen gratinieren, bis der **Käse** schmilzt.



### 6. Pasta fertigstellen

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Pasta** mit der **Tomatensauce** und den **Tomatenwürfeln** vermengen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Die **Schnitzel** auf der **Pasta** anrichten, mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.