



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 1
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 100g Panko-Paniermehl 1
- 1 Mozzarella 7
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei 3
- 4EL Weizenmehl 1
- 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.



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 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.



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.



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.



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.