

Id0984 web dish name 4317

Cornflakes-Schnitzel

mit Ofenkartoffeln und Pilzsauce



30-40min



4 Personen

Knusper, knusper...Cornflakes-Schnitzel! Hier stimmt wirklich alles: Saftige Hühnerbrust in krosser Kruste und dazu Ofenkartoffeln mit einer cremigen Pilzsauce. Da freuen sich nicht nur die Kleinen!

Was du von uns bekommst

- frische Petersilie
- Hühnerbrust
- ungesüsste Cornflakes ¹
- Kartoffelnetz
- rote Zwiebel
- Schlagobers ⁷
- braune Champignons

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 30.8g, Eiweiß 44.1g, Kohlenhydrate 96.9g



1. Fleisch vorbereiten

Die **Hühnerbrust** der Länge nach in flache, ca. 1cm dicke Schnitzel schneiden. Den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** in ca. 1cm dicke Spalten schneiden, mit 1-2EL Öl und etwas Salz würzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 25-30Min. im Ofen goldbraun backen, dabei nach Hälfte der Zeit einmal wenden.



3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Champignons** gegebenenfalls von Schmutz befreien und vierteln. Die **Petersilie** mit den Stängeln fein hacken.



4. Panade vorbereiten

In einer großen Schüssel 100g Mehl mit 160ml Wasser sowie etwas Salz zu einem sämigen, glatten Teig verquirlen und darin die Schnitzel einlegen. Die **Cornflakes** auf einem großen Teller mit den Händen etwas zerbröseln.



5. Champignons braten

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl stark erhitzen. Die **Champignons** darin ca. 1-2Min. scharf anbraten. Die **Zwiebel** hinzugeben und bei mittelhoher Hitze für ca. 3Min. mit anschwitzen. **Schlagobers** dazugeben und für ca. 5Min. leicht köcheln lassen. Die **Petersilie** unterheben und die Pilzsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Schnitzel braten

Inzwischen in einer weiteren Pfanne ca. 1cm hoch Pflanzenöl mittelhoch erhitzen. Die **Schnitzel** aus der Panade nehmen und einzeln in die **Cornflakes** drücken, so dass jede Seite ausreichend paniert ist. Nun die Schnitzel von jeder Seite ca. 3Min. goldbraun ausbacken. Schnitzel mit **Kartoffeln** und **Pilzen** anrichten.