



Knusprige Schnitzel

mit buntem Erdäpfelsalat



30-40min



2 Personen

Anlässlich unserer „Kinderwochen“ präsentieren wir euch ein Gericht, das ihr im Nullkommanichts mit eurem Nachwuchs zubereiten könnt. Mit unseren kinderfreundlichen Rezepten möchten wir nämlich auch den kleinen Feinschmeckern Spaß am Kochen vermitteln. Und was wäre besser geeignet als ein knuspriges Schnitzel?

Was du von uns bekommst

- Hühnerbrust
- Senf ¹⁰
- Radieschen
- Panko Paniermehl ¹
- Drillinge
- Tomaten
- Karotte
- Weizenmehl W480 ¹
- Kerbel
- Mayonnaise ^{3,10}

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Fleischklopfer
- große Pfanne
- Klarsichtfolie
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 41.2g, Eiweiß 38.7g, Kohlenhydrate 68.2g



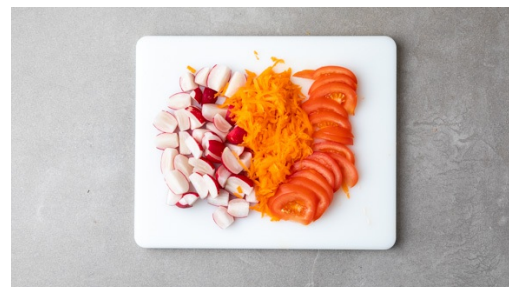
1. Erdäpfel kochen

Einen mittleren Topf mit 1TL Salz und warmem Wasser zum Kochen bringen. Die **Erdäpfel** waschen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die **Erdäpfel** ca. 10-12Min. im Topf garkochen.



4. Salat zubereiten

Die **Erdäpfel** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie abkühlen. Aus **1EL Kerbel**, **1TL Salz**, Pfeffer, **Mayonnaise**, **Senf nach Geschmack**, **1EL Olivenöl**, **1EL Wasser** und **2-3EL Essig** ein **Dressing** rühren. **Gemüse** aus Schritt 2 und übrigen **Kerbel** mit dem **Dressing** vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.



2. Gemüse schneiden

Währenddessen **Radieschen** putzen und vierteln, **Karotte** schälen und grob raspeln. Die **Paradeiser** in 1cm dünne Spalten schneiden. Den **Kerbel samt Stängeln** fein schneiden.



5. Schnitzel panieren

Mehl mit 80ml Wasser und etwas Salz und Pfeffer zu einem glatten, zähflüssigen **Teig** rühren. Die **Pankobrösel** auf einem Teller verteilen. Das **Fleisch** erst in den **Teig** eintauchen, abtropfen lassen und dann in den **Pankobröseln** von allen Seiten wenden.



3. Schnitzel klopfen

Das **Fleisch** in 2 oder 4 gleichdicke Stücke schneiden. Unter einer Lage Frischhaltefolie die **Fleischstücke** mit einem Fleischklopfer oder einer leeren Glasflasche ca. 5mm dünn flach klopfen.



6. Schnitzel braten

Inzwischen eine große Pfanne mit 4-5EL Pflanzenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die **Schnitzel** darin auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten. Evtl. mehr Öl nachgießen, damit die **Schnitzel** gleichmäßig braten und die Hitze etwas runter drehen, falls die **Panade** zu dunkel wird. Zum Schluss die **Schnitzel** mit dem **Salat** servieren.