

MARLEY SPOON



Zarte Hähnchenschnitzel

dazu Kartoffelsalat mit Ei



30-40Min.



2 Personen

Einen leckeren Kartoffelsalat möchten wir zu keiner Jahreszeit missen! Heute servierst du ihn klassisch mit Mayonnaise und Ei, dazu gibt es zarte Hähnchenschnitzel und fein-nussigen Feldsalat. Ein Spritzer Zitrone darf hier natürlich nicht fehlen. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Eier ³
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl ¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Sparschäler
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

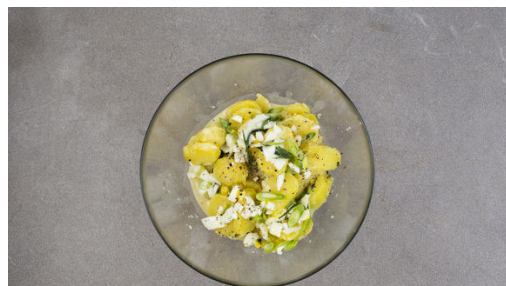
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 637.0kcal, Fett 25.3g, Eiweiß 42.5g, Kohlenhydrate 53.7g



1. Ei kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser zum **Eierkochen** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **1 Ei** hineingeben und in 8Min. hart kochen. Das **zweite Ei** nicht mitkochen, es wird später noch benötigt. Das **gekochte Ei** mit kaltem Wasser abschrecken, kurz abkühlen lassen und schälen.



4. Kartoffelsalat zubereiten

Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm große Scheiben schneiden. Die **Salatsauce** vorsichtig mit den **Kartoffeln** vermengen. Ggf. noch etwas Wasser hinzugeben und nach Wunsch erneut mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



2. Kartoffeln kochen

Inzwischen in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, größere **Kartoffeln** halbieren. Im kochenden Wasser in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und kurz abkühlen lassen.



5. Schnitzel panieren

Die **Hähnchenbrust** schräg in ca. **4 dünne Schnitzel** schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **restliche Ei** mit einer Gabel verquirlen. Die **Schnitzel** nacheinander in etwas Mehl wenden, durch das **verquirlte Ei** ziehen und in den **Semmelbröseln** wenden, bis sie gut bedeckt sind. Die **Panade** leicht andrücken.



3. Salatsauce vorbereiten

Das **gekochte Ei** halbieren und fein hacken. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Mayonnaise** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Senf**, 2-3EL Wasser, Salz, Pfeffer und 1-2TL Essig verrühren, dann das **gehackte Ei** vorsichtig unterheben.



6. Schnitzel braten

Die **Schnitzelchen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. von beiden Seiten knusprig braten. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Den **Kartoffelsalat** mit den **Schnitzeln** und dem **Feldsalat** anrichten. Etwas **Zitronensaft** aus den **Zitronenspalten** über den **Salat** pressen und die **restlichen Zitronenspalten** zum **Fleisch** servieren.