

# MARLEY SPOON



## Zarte Hähnchenschnitzel

dazu Kartoffelsalat mit Ei



30-40Min.



3-4 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

- 4 Eier<sup>3</sup>
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Päckchen Mayonnaise<sup>3,10</sup>
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Semmelbrösel<sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- 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.

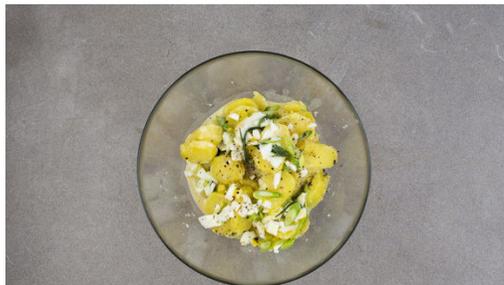
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 692.0kcal, Fett 32.0g, Eiweiß 42.6g, Kohlenhydrate 53.3g



### 1. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser zum **Eierkochen** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, **3 Eier** hineingeben und in 8Min. hart kochen. Das **restliche Ei** nicht mitkochen, es wird später noch benötigt. Die **gekochten Eier** 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 großen Topf ausreichend leicht 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** jeweils 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

Die **gekochten Eier** halbieren und fein hacken. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Mayonnaise** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Senf**, 50ml Wasser, Salz, Pfeffer und 2-3TL Essig verrühren, dann die **gehackten Eier** vorsichtig unterheben.



### 6. Schnitzel braten

Die **Schnitzelchen** in einer großen Pfanne mit 1-2EL 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.