

Panko-Käse-Schnitzel mit Bacon-Pilzrahm

dazu Haselnussspätzle & fruchtiges Zwiebelchutney

Thermomix kocht • 1598 kcal • Tag 3 kochen



Schweineschnitzel



Bacon (Streifen)



Haselnussspätzle



braune Champignons



Zwiebel



Petersilie glatt



Kerbel



Zitrone, gewacht



Kochsahne



Panko-Mehl



Hartkäse ital. Art, gerieben



Mayonnaise



Aprikosenkonfitüre



Gewürzmischung „Hello Muskat“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab. Tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Balsamicoessig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schweineschnitzel	250 g	375 g	500 g
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
Haselnusspätzle 8) 15) 23)	400 g	600 g	800 g
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Petersilie glatt/Kerbel	10 g	10 g	20 g
Zitrone, gewachst ES ZA AR TR CL EG	1	1	2
Kochsahne 7)	300 g	450 g	600 g
Panko-Mehl 15)	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise 8) 9)	25 g	50 g	50 g
Aprikosenkonfitüre	25 g	25 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	10 g	10 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 880 g)
Brennwert	758 kJ/181 kcal	6688 kJ/1598 kcal
Fett	11,3 g	99,4 g
– davon ges. Fettsäuren	3,7 g	32,5 g
Kohlenhydrate	11 g	97,9 g
– davon Zucker	2,1 g	18,1 g
Eiweiß	8,1 g	71,7 g
Salz	0,88 g	7,76 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen **23)** Haselnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten



Zu Beginn

Kräuter in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Min./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.

Zwiebel abziehen und halbieren. Die Hälfte der **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



Schnitzel panieren

Schweineschnitzel von beiden Seiten **salzen***.

Auf einem flachen Teller **Panko-Mehl** und **Hartkäse** vermengen.

Schweineschnitzel mit **Mayonnaise** marinieren.

Anschließend mit **Panko-Käse-Mischung** panieren und die **Panade** gut andrücken.



Für das Chutney

10 g [15 g | 15 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Aprikosenkonfitüre, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig***, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** zugeben und **6 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Pilze** vierteln.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Zwiebeln in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



In der Pfanne

In einer großen Pfanne 100 ml **Öl*** bei mittelhoher Temperatur erhitzen. **Schnitzel** darin je Seite 2 – 4 Min. braten, bis sie außen goldbraun sind und das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und **salzen***.

Tip: Keine Sorge über die große Menge Öl. Das **Panko-Mehl** saugt nicht alles davon auf, wenn Du das Öl vorher gut erhitzt.

Währenddessen in einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Spätzle** darin 6 – 8 Min. anbraten. Die Hälfte der **Kräuter** unter die **Spätzle** heben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Für die Soße

Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 15 g] **Öl*** und **Baconstreifen** zugeben und **4 Min./120 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Pilze, **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Saft** von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte** und 50 g **Wasser*** zugeben und **12 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** kochen. Mit **Salz***, kräftig **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.

Währenddessen fortfahren.



Anrichten

Schnitzel auf Teller verteilen. **Pilz-Bacon-Soße** und **Spätzle** daneben anrichten und mit restlichen **Kräutern** toppen. **Zwiebelchutney** auf den **Schnitzeln** verteilen und mit restlichen **Zitronenspalten** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

