

Schnitzelbrötchen Deluxe mit Volcano-Zwiebeln dazu Russian Dressing und frischer Salat

Family 30 – 40 Minuten • 1100 kcal • Tag 3 kochen



- | | |
|---|---|
|  |  |
| Schweineschnitzel | Ciabatta-Brot |
|  |  |
| Mayonnaise | Panko-Mehl |
|  |  |
| Zwiebel | Hartkäse ital. Art, gerieben |
|  |  |
| Salatherz (Romana) | Ketchup |
|  |  |
| Worcester Sauce | Karotte |
|  |  |
| Frühlingszwiebel | Paprikapulver edelsüß |

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Weißweinessig*, Honig*, Salz*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 tiefer Teller, 1 Gemüseribe, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schweineschnitzel	250 g	375 g	500 g
Ciabatta-Brot 15)	250 g	375 g**	500 g
Mayonnaise 8) 9)	75 g	100 g	150 g
Panko-Mehl 15)	25 g	50 g	50 g
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Salatherz (Romana)	1	1,5 **	2
Ketchup 10)	25 g	50 g	50 g
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
Karotte DE IL NL FR IT ES	1	2	2
Frühlingszwiebel EG MA SN DE	1	1	2
Paprikapulver edelsüß	2 g	3 g**	4 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. 550 g)
Brennwert	840 kJ/201 kcal	4600 kJ/1100 kcal
Fett	11,5 g	62,8 g
– davon ges. Fettsäuren	1,7 g	9,3 g
Kohlenhydrate	16 g	87,7 g
– davon Zucker	6,4 g	35,1 g
Eiweiß	8,2 g	44,7 g
Salz	0,54 g	2,94 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

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland IL: Israel NL: Niederlande FR: Frankreich IT: Italien ES: Spanien EG: Ägypten MA: Marokko SN: Senegal



Für die Zwiebeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zwiebel in 6 [9 | 12] Ringe schneiden.

Zwiebel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, dabei etwas Platz für das **Ciabatta** lassen.

Zwiebelringe mit der Hälfte **Paprikapulver**, 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Mit **geriebenem Hartkäse** toppen.

Zwiebelringe im Ofen 20 – 25 Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist.



Für das Schnitzel

Schweineschnitzel rundum mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben.

Schweineschnitzel mit restlicher **Mayonnaise** bestreichen. Anschließend mit **Semmelbröseln** panieren und die **Panade** gut andrücken.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Worcester Sauce**, **Ketchup**, zwei Drittel **Mayonnaise** und restliches **Paprikapulver** zu einem **Dip** vermengen.

In einer großen Schüssel 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Dip**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** zu einem **Dressing** vermengen.



Schnitzel anbraten

In einer großen Pfanne 100 ml **Öl*** bei mittlerer 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.

Tipp: Falls Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

Tipp: Keine Sorge über die große Menge Öl. Die Semmelbrösel saugen nicht alles davon auf, wenn Du das Öl vorher gut erhitzt.



Für den Salat

Salatherz in mundgerechte Stücke schneiden.

Karotte nach Belieben schälen und grob raspeln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Gemüse in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und noch nicht vermengen.

Ciabatta waagrecht halbieren und mit etwas **Butter*** bestreichen. **Ciabatta** in den letzten 8 Min. der Zwiebelgarzeit mit auf das Backblech geben.



Anrichten

Schnitzel längs halbieren.

Ciabatta auf beiden Seiten mit dem **Dip** bestreichen und mit etwas **Salat** toppen. Untere **Ciabattahälfte** mit **Schnitzel** und **Zwiebelringen** belegen und mit der Oberseite schließen.

Restlichen **Salat** daneben anrichten und genießen.

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>

