

# Hähnchenschnitzel mit Currydip

## Karottenslaw und Kartoffelecken

Family 30 – 40 Minuten • 1015 kcal • Tag 3 kochen

35



Hähnchenbrustfilet in Lake



vorw. festk. Kartoffeln



Karotte



Dill



Naturjoghurt



Mayonnaise



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Gewürzmischung „Hello Curry“



lila Karotte



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

# Los geht's

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

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Pfeffer\*, Mehl\*, Öl\*, Honig\*

## 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
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	750 g	1000 g
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	1	2
Dill	10 g	10 g	10 g
Naturjoghurt <b>7)</b>	150 g	200 g	300 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	75 g	100 g	150 g
Panko-Mehl <b>15)</b>	50 g	100 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 g
Gewürzmischung „Hello Curry“	4 g	6 g	8 g
lila Karotte	1	2	2

\*\*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.)

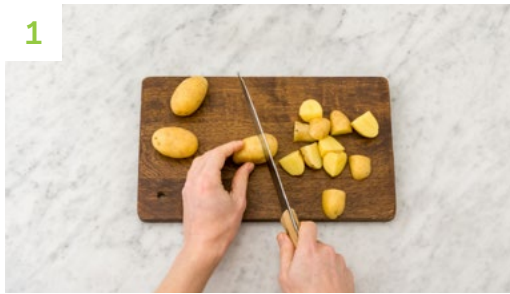
	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	604 kJ/144 kcal	4248 kJ/1015 kcal
Fett	6,6 g	46,7 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	7,3 g
Kohlenhydrate	13 g	91,4 g
– davon Zucker	2,7 g	18,9 g
Eiweiß	6,4 g	44,7 g
Salz	0,23 g	1,6 g

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 **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel



## 1 Kartoffeln backen

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

**Kartoffeln** nach Belieben schälen und vierteln.

**Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und etwas **Salz\*** vermengen und 25 – 30 Min. goldbraun backen.



## 2 Hähnchen vorbereiten

**Hähnchenbrustfilets** flach auf das Schneidebrett legen und waagrecht halbieren, sodass kleine, flache **Schnitzelchen** entstehen.

3 tiefe Teller vorbereiten: Auf dem 1. Teller 25 g **Mehl\*** verteilen.

Auf dem 2. Teller „**Hello Paprika**“ und die Hälfte der **Mayonnaise** miteinander vermengen.

Auf den 3. Teller das **Panko-Mehl** geben.



## 3 Schnitzel panieren

**Hähnchenschnitzel** zuerst im **Mehl\*** wenden, sodass diese mit dem **Mehl\*** bestäubt sind.

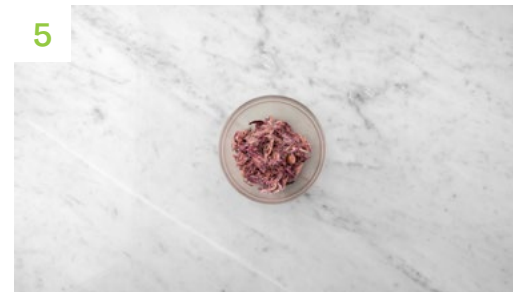
Dann gründlich mit der **Mayonnaise** vermengen, sodass die **Hähnchenbrüste** gut damit benetzt sind. Zuletzt rundherum mit **Panko-Mehl** panieren (dieses gut andrücken).



## 4 Hähnchen braten

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** erhitzen und paniertes **Hähnchen** ca. 2 Min. je Seite goldbraun braten.

Danach neben die **Kartoffeln** auf das Backblech legen und 12 – 14 Min. backen, bis die **Hähnchenbrust** innen nicht mehr rosa ist.



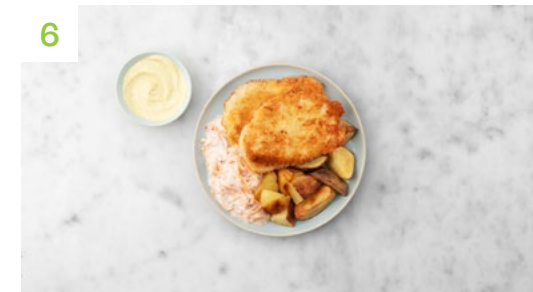
## 5 Für den Karottensalat

**Dill** fein hacken.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Honig\***, gehackten **Dill** und die Hälfte vom **Joghurt** miteinander vermengen.

**Karotten** schälen und in die große Schüssel raspeln. Alles gut vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer kleinen Schüssel restlichen **Joghurt**, restliche **Mayonnaise** und „**Hello Curry**“ miteinander verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

Nach dem Ende der Backzeit **Kartoffeln** und **Hähnchenschnitzel** auf Tellern anrichten. **Salat** und **Dip** dazureichen 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>

