

Panko-Käse-Schnitzel mit Bacon-Pilzrahm

dazu Haselnussspätzle & fruchtiges Zwiebelchutney

40 – 50 Minuten • 1567 kcal • Tag 3 kochen



- | | |
|---|---|
|  |  |
| Schweineschnitzel | Bacon (Streifen) |
|  |  |
| Haselnussspätzle | braune Champignons |
|  |  |
| Zwiebel | Petersilie glatt |
|  |  |
| Kerbel | Zitrone, gewachst |
|  |  |
| Kochsahne | Hartkäse ital. Art, gerieben |
|  |  |
| Panko-Mehl | Mayonnaise |
|  |  |
| Aprikosenkonfitüre | Gewürzmischung „Hello Muskat“ |



Los geht's

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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 tiefer Teller, 2 große Pfanne und 1 großer Topf

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
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Panko-Mehl 15)	50 g	75 g	100 g
Mayonnaise 8) 9)	17 ml	34 ml	51 ml
Aprikosenkonfitüre	25 g	0 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	747 kJ/178 kcal	6558 kJ/1567 kcal
Fett	11 g	97 g
– davon ges. Fettsäuren	3,7 g	32,5 g
Kohlenhydrate	10,9 g	95,8 g
– davon Zucker	2 g	17,7 g
Eiweiß	8,1 g	71,5 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



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. Kurz beiseitestellen.



In der Pfanne

In der großen Pfanne aus Schritt 2 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Spätzle** darin 6 – 8 Min. anbraten.

Währenddessen in einer zweiten 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***.

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



Chutney vorbereiten

Zwiebel grob würfeln.

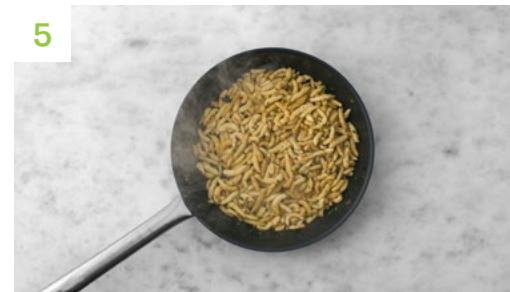
Pilze vierteln.

Kräuter grob hacken.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

In einer großen Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen. Die Hälfte der **Zwiebelwürfel** darin 3 – 4 Min. anschwitzen.

Pfanneneinhalt mit **Aprikosenkonfitüre** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig*** ablöschen und 1 Min. anschwitzen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** würzen und aus der Pfanne nehmen. Pfanne auswischen.



Letzte Schritte

Die Hälfte der **Kräuter** unter die **Spätzle** heben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Für die Soße

Einen großen Topf ohne Fettzugabe erhitzen.

Baconstreifen, **Pilze** und restliche **Zwiebelwürfel** darin 4 – 5 Min. anschwitzen.

Topfinhalt mit **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Saft** von 1 [2 | 2] **Zitronenspalte** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen und aufkochen lassen. Mit **Salz***, kräftig **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken. Hitze reduzieren und bis zum Ende des Rezepts leicht köcheln lassen.



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>

