

Schnitzelbrötchen Deluxe mit Volcano-Zwiebeln

dazu Russian Dressing und frischer Salat

Family 30 – 40 Minuten • 1104 kcal • Tag 3 kochen



- | | |
|---|---|
|  |  |
| Schweineschnitzel | Ciabatta-Brot |
|  |  |
| Mayonnaise | Panko-Mehl |
|  |  |
| Gewürzmischung „Hello Paprika“ | Zwiebel |
|  |  |
| Hartkäse ital. Art, gerieben | Salatherz (Romana) |
|  |  |
| Ketchup | Worcester Sauce |
|  |  |
| Karotte | Frühlingszwiebel |

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, 1 tiefer Teller, 1 Gemüsereibe, 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
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 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

**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	842 kJ/201 kcal	4620 kJ/1104 kcal
Fett	11,5 g	62,9 g
– davon ges. Fettsäuren	1,7 g	9,3 g
Kohlenhydrate	16,1 g	88,4 g
– davon Zucker	6,5 g	35,5 g
Eiweiß	8,2 g	44,9 g
Salz	0,65 g	3,55 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 drei Viertel „Hello Paprika“, 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 „Hello Paprika“ 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. **Schnitzel** und **Zwiebelringe** auf der Unterseite anrichten und die Oberseite darauf klappen.

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>

