

Schnitzel mit Ofenkartoffeln

dazu Dill-Gurkensalat und Tomatenmayonnaise

Family High Protein Thermomix kocht • 978 kcal • Tag 5 kochen

14



Schweineschnitzel



vorw. festk. Kartoffeln



Weizenmehl



Semmelbrösel



Mayonnaise



Tomate



Gurke



Dill



saure Sahne



- 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

Öl*, Weißweinessig*, Zucker*, Eier*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 tiefer Teller, 1 große Pfanne und 2 kleine Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schweineschnitzel	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
Weizenmehl 15	25 g**	50 g	50 g
Semmelbrösel 15	100 g	100 g	200 g
Mayonnaise 8 9	25 g	50 g	50 g
Tomate NL ES MA BE	1	1	2
Gurke NL ES MA	1	1	2
Dill	10 g	10 g	10 g
saure Sahne 7	50 g**	75 g**	100 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. 690 g)
Brennwert	597 kJ/143 kcal	4093 kJ/978 kcal
Fett	6,7 g	45,8 g
– davon ges. Fettsäuren	1,2 g	8,1 g
Kohlenhydrate	12,5 g	85,9 g
– davon Zucker	1,6 g	10,7 g
Eiweiß	6,9 g	47,3 g
Salz	0,21 g	1,46 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 **MA:** Marokko **BE:** Belgien



Für die Ofenkartoffel

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

Kartoffeln halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Die Kartoffeln werden knuspriger, wenn Du sie in dieser Zeit ein paar mal wendest.

Währenddessen fortfahren.



Schnitzel panieren

Fleisch zwischen 2 Bögen Frischhaltefolie legen und ein wenig flacher klopfen.

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

Im 2. Teller 1 [2 | 2] **Ei*** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verquirlen.

Auf den 3. Teller **Semmelbrösel** geben.

Schnitzel zuerst im **Mehl** wenden, dann durch das **Ei*** ziehen und zuletzt rundherum mit **Semmelbröseln** panieren und diese gut andrücken.



Für den Dip

Tomate vierteln und Kerngehäuse mithilfe eines kleinen Löffels herausnehmen und entsorgen.

Tomatenviertel, **Mayonnaise**, [drei Viertel | gesamte] **saure Sahne**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 7** zu einem **Dip** verrühren und in eine kleine Schüssel umfüllen.



Für den Gurkensalat

Gurke in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Dillfähnchen abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Gurkenstücke, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, 10 g [15 g | 20 g] **Öl***, **Salz***, 1 Prise **Zucker*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Tipp: Du kannst die Gurke auch mit einem Hobel zu Scheiben hobeln.



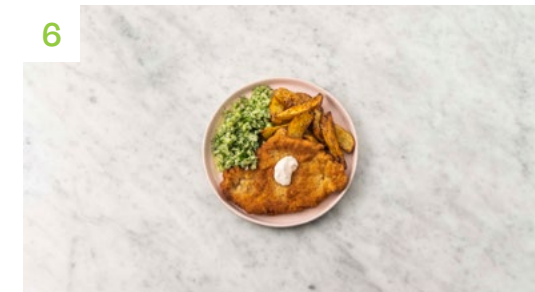
Schnitzel braten

So viel **Öl*** in eine große Pfanne geben, dass der Boden leicht bedeckt ist.

Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

Schnitzel erst in die Pfanne geben, wenn das **Öl*** heiß ist, und je Seite ca. 3 – 7 Min. darin braten, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Streue einen Semmelbrösel in das heiße Öl*, um zu sehen, ob das Öl* heiß genug ist. Der Brösel tanzt auf dem Öl*, wenn es heiß ist. Eventuell zwischendurch ein bisschen Öl* nachgießen.



Anrichten

Gurkensalat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Schnitzel, **Wedges** und **Gurkensalat** auf Teller anrichten und **Dip** dazureichen.

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>

