



# KNUSPRIGES KRÄUTERSCHNITZEL,

dazu Ofenkartoffeln und Kopfsalat mit Radieschen



## HELLO KERBEL

*Dieses typische Küchengewürz schmeckt fein nach Frühling und steckt voller Vitamine.*



Schweineschnitzel



Zitrone



Kopfsalat



Joghurt



Petersilie



Kerbel



Radieschen



Gewürzmischung „Kartoffelknaller“



Kartoffeln



Semmelbrösel

30 Minuten Stufe 3

Neuentdeckung Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Zartes, **proteinreiches** Schweinefleisch versteckt unter einer knusprigen Kräuterpanade – da läuft einem das Wasser im Grunde zusammen. Das Frühlingskraut Kerbel sorgt hierbei für den unvergleichbar leicht-würzigen Geschmack. Für ausreichend **Ballaststoffe** ist dank der Ofenkartoffeln auch gesorgt. Und der zarte Sommersalat mit leichtem Joghurdressing passt perfekt zu lauen Tagen mit reichlich Sonnenschein. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Obst, Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, Backpapier, ein Backblech** und **3 tiefe Teller**.



## 1 KARTOFFELN BACKEN

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

Ungeschälte **Kartoffeln** längs vierteln und in einer kleinen Schüssel zusammen mit **Salz\***, **Öl\*** und der **Gewürzmischung** vermengen.

**Kartoffelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für 25 Min. im Backofen goldbraun backen.



## 2 SCHNITZEL PANIEREN

**Petersilie** und **Kerbel** hacken und die  **Hälfte**  davon mit den **Semmelbröseln** in einem tiefen Teller mischen.

**Mehl\*** und verquirltes **Ei\*** in je einen weiteren tiefen Teller geben.

**Schweineschnitzel** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und nacheinander in **Mehl\***, **Ei\*** und **Kräuterbröseln** panieren.

★ **TIPP:** Wenn Du kein Ei zur Hand hast, kannst Du auch einen Schluck Milch verwenden.



## 3 DRESSING ZUBEREITEN

**Joghurt** und restliche **Kräuter** in eine große Schüssel geben.

**Zitrone** halbieren und den **Saft** aus 1 [1½|2] Hälfte dazupressen.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** abschmecken.

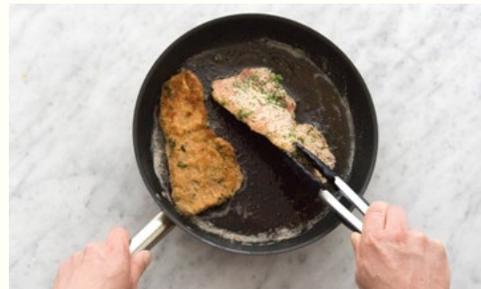
Restliche **Zitrone** in Spalten schneiden.



## 4 SALAT VORBEREITEN

**Kopfsalat** in mundgerechte Stücke zupfen.

**Radieschen** in Scheiben schneiden.



## 5 SCHNITZEL BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

**Schnitzel** je Seite ca. 7 Min. darin braten, bis sie goldbraun sind, dabei immer wieder mit einem Löffel **Öl\*** übergießen.

★ **TIPP:** Keine Angst vor der großen Menge an Öl: Die Semmelbrösel saugen nicht alles davon auf, wenn Du das Öl vorher gut erwärmst.



## 6 ANRICHTEN

**Schnitzel** auf etwas Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird.

**Ofenkartoffeln** aus dem Backofen nehmen. **Radieschenscheiben** und **Salatstücke** mit dem **Joghurtdressing** vermischen.

**Schnitzel, Ofenkartoffeln** und **Salat** auf Tellern anrichten, **Zitronenspalten** dazulegen und genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Gewürzmischung „Kartoffelknaller“ 15)	2 g	3 g ☉	4 g
Petersilie/Kerbel	20 g	30 g	40 g
Semmelbrösel 1) 15)	50 g	38 g ☉	100 g
Schweineschnitzel 15)	280 g	560 g	560 g
Joghurt (3,5 % Fett) 7)	100 g	150 g	200 g
Zitrone ES	1	2 (klein)	2
Kopfsalat DE	1	2 (klein)	2
Radieschen DE	100 g	150 g	200 g
Öl*	½ EL	1 EL	1½ EL
Mehl*	2 EL	3 EL	4 EL
Ei* 3)	1	2 (klein)	2
Zucker*	1 TL	1½ TL	1 EL
Öl* zum Braten	ca. 100 ml		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	337 kJ/80 kcal	2611 kJ/620 kcal
Fett	3 g	18 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	5 g
Kohlenhydrate	9 g	69 g
- davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	6 g	44 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

### ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

15) kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten

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

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

## Guten Appetit!