

# DINNERLY



## Krosses Schnitzel mit Kartoffel-Bacon-Salat

dazu würzige BBQ-Sauce



30-40min



2 personen

Welcher Tag ist bei dir Schnitzeltag? Wir sind ja der Meinung, es könnte jeder Tag sein! Deshalb haben wir für heute ein ganz köstliches Exemplar erdacht: Saftiges Hähnchenfleisch mit krosser Panko-Kruste schmiegt sich an einen bunten Salat mit Kartoffeln und grünen Bohnen in einem aromatischen Knusperbacon-Dressing. Und jetzt hoffen wir noch, dass im Radio morgen Früh „I Got You Babe“ läuft ...



## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 1x spekreepjes
- 50g panko<sup>1</sup>
- 1 kipfilet
- 100g wildekruidenmelange
- 20ml BBQ-saus<sup>9,10</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd<sup>10</sup>
- 3el bloem<sup>1</sup>
- peper en zout
- plantaardige olie
- 15ml azijn

## KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladers kunnen kleine steentjes bevatten.

## KOOKTIP

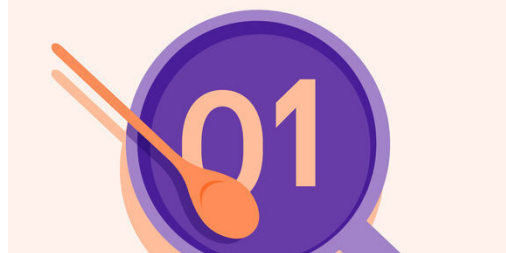
Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, ein Krümelchen Panko-Paniermehl hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln.

## ALLERGENEN

gluten (1), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 800kcal, vet 35.1g, koolhydraten 72.0g, eiwit 44.0g



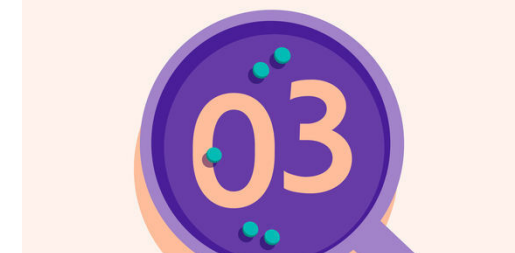
### 1. Gemüse kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und die **Bohnen** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann mit den **Bohnen** in das kochende Wasser geben und in ca. 12Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



### 2. Bacon braten

Den **Bacon** in eine mittelgroße, kalte Pfanne geben, stark erhitzen und dann in 6–8Min. knusprig braten. Den **Bacon samt ausgetretenem Fett** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswaschen.



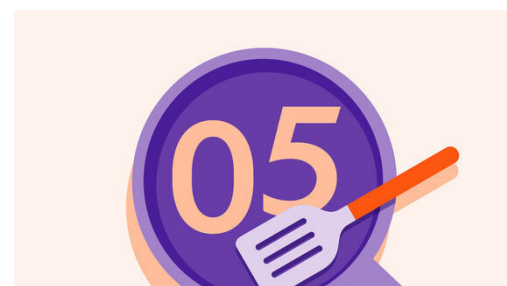
### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Panko-Paniermehl** in einen tiefen Teller geben. In einem weiteren Teller 3EL Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz vermengen und mit 60ml Wasser glatt rühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal halbieren. Den Boden der Baconpfanne mit Pflanzenöl bedecken und das Öl mittelhoch erhitzen.



### 4. Schnitzel braten

Das **Fleisch** gründlich im **Teig** wenden, ggf. abtropfen lassen, dann im **Panko-Paniermehl** wenden. Die panierten **Schnitzel** vorsichtig ins heiße Öl (siehe Kochtipp) geben und auf jeder Seite 4–5Min. braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.



### 5. Fertigstellen & servieren

Den **Bacon samt Fett** mit 1EL Wasser, 1EL Essig, 1TL Senf, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Kartoffeln** und die **Bohnen** gründlich mit dem **Bacondressing** vermengen und den **Salat** unterheben, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Essig nachwürzen. Die **Schnitzel** mit dem **Kartoffel-Bacon-Salat** anrichten und die **BBQ-Sauce** dazu servieren.



### 6. Im Kleid der Jahreszeit

Unser heutiger Salat ist ein Allrounder: Fühlst du dich eher herbstlich? Dann gib noch ein paar gebratene Pilze dazu. Sind Frühlingsgefühle ausgebrochen? Dann helfen klein geschnittene Radieschen. Gegen bzw. für Sommerhitzewallungen empfehlen wir frischen Pfirsich.