WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschnitzel mit Brezelpanade und Blumenkohlpüree

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschnitzel
3 Eier
3 EL Mehl
200 g Salzbrezeln
4 EL Öl
1 kg Blumenkohl
6 EL Crème fraîche
0.5 TL Muskat
1 TL Salz
0.5 TL Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 671 kcal, 27 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschnitzel mit Brezelpanade und Blumenkohlpüree

Zubereitung:

1. Zuerst die Salzbrezeln mit dem Messer oder Mixer zerkleinern und auf einen Teller geben.



2. Die Eier verquirlen und in einen tiefen Teller geben. Das Mehl auf einem Teller verteilen.



3. Dann die Schnitzel erst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich in den Salzbrezeln wenden. Zum Schluss die Panade leicht andrücken.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschnitzel mit Brezelpanade und Blumenkohlpüree



4. Als nächstes die panierten Schnitzel in 4 EL Öl bei mittlerer Hitze circa 5 bis 7 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken.



5. Blumenkohl kochen und mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie pürieren.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Hähnchenschnitzel mit Brezelpanade und Blumenkohlpüree

6. Zum Schluss die Hähnchenschnitzel mit Brezelpanade auf dem Blumenkohlpüree anrichten und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**