

Hähnchenschnitzel mit Erdnussflipskruste und Petersilienkartoffeln

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

8 Hähnchenschnitzel (je ca. 75 g)
75 g Erdnussflips
800 g Kartoffeln
6 Esslöffel Semmelbrösel
2 Eier
5 Esslöffel Mehl
4 Esslöffel Olivenöl
6 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer
3 Stiele Petersilie

Besonderes Zubehör

Frischhaltefolie

Innen saftig, außen goldbraun - die Hähnchenschnitzel bestechen mit einer knusprigen Panade aus Erdnussflips. Dazu gibt's Kartoffeln mit viel frischer Petersilie und einem Schlückchen zerlassene Butter für den Geschmack.

- 1 -

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser 20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abseihen und mit

Petersilie vermischen.

- 2 -

Eier mit einer Gabel verquirlen. Erdnussflips fein zerbröseln und mit Semmelbrösel mischen. Bröselmischung in einen tiefen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Hähnchenschnitzel in Frischhaltefolie einschlagen und auf 0,5 cm Dicke klopfen. Schnitzel Mehl, Eiern und in der Bröselmischung wenden.

- 4 -

In einer Pfanne 2 Esslöffel Butter und Öl erhitzen. Schnitzel von jeder Seite 4 Minuten anbraten.

- 5 -

Restliche Butter schmelzen. Schnitzel mit Petersilienkartoffeln servieren und mit zerlassener Butter beträufeln.