



HERZHAFTE KRÄUTER-KÄSE-SPÄTZLE, dazu extra Schnitzel



EXTRA LECKERBISEN

Goldbraunes Schnitzel



Schweineschnitzel



Ei



Semmelbrösel



Weizenmehl



Eierspätzle



Kopfsalat



Sahne



geraspelter Bergkäse



gelbe Paprika



Tomate



Kerbel



Petersilie



Schnittlauch



Zucchini

30 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Mit unserem Hello Extra werden Deine herzhaften Kräuter-Käse-Spätzle zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, denn Dein Extra Leckerbissen dazu ist ein knusprig paniertes und goldbraun gebratenes Schnitzel. Wir haben uns allerdings nicht nur von der schwäbischen Küche inspirieren lassen. Ein Hauch mediterrane Würze sorgt für die Abwechslung und beweist, dass das Schwabenlände und Italien kulinarisch einwandfrei zusammenpassen! Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel**, **3 tiefe Teller** und **2 große Pfannen**.



1 PAPRIKA VORBEREITEN

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

Petersilie grob hacken.

Deckel der **Paprika** abschneiden, Paprikagehäuse entfernen und **Paprika** innen mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** grob hacken.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** ebenfalls grob hacken.



4 SALAT VORBEREITEN

Blätter vom **Kopfsalat** in mundgerechte Stücke zupfen.

In einer großen Schüssel **Olivenöl***, **Weißweinessig***, 1 Prise **Zucker***, etwas **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren.

★ **TIPP:** Richtig schwäbisch wird 's mit viel Zucker!

Blätter vom **Kerbel** abzupfen und fein hacken. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

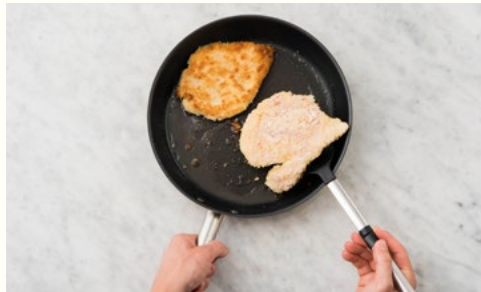


2 PAPRIKA BACKEN

Gehackte **Zucchini** und **Tomatenstücke** mit **Butter***, gehackter **Petersilie**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen und **Paprika** damit füllen.

Gefüllte **Paprika** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit ein **wenig geriebenem Bergkäse** bestreuen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Paprika** weich sind und der **Käse** goldbraun ist.



5 SPÄTZLE ANBRATEN

In einer großen Pfanne **Butter*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Eierspätzle** darin 7 – 8 Min. anbraten.

In einer zweiten großen Pfanne ca. 100 ml **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Panierte Schnitzel je Seite 3 – 5 Min. darin braten, bis sie goldbraun sind.

★ **TIPP:** Keine Angst vor der großen Menge Öl, die Semmelbrösel saugen nicht alles davon auf, wenn das Öl vorher heiß genug ist.



3 FÜR DIE SCHNITZEL

Drei tiefe Teller vorbereiten:

Auf dem 1. Teller **Weizenmehl** verteilen.

Im 2. Teller **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.



6 KÄSESPÄTZLE ZUBEREITEN

Angebratene **Spätzle** mit **Sahne** ablöschen, restlichen geriebenen **Bergkäse** und gehackte **Kräuter** dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

ANRICHTEN

Zerkleinerten **Kopfsalat** unter das **Dressing** mischen. Gefüllte **Paprika** auf Teller geben, **Käsespätzle**, **Schnitzel** und **Salat** dazu anrichten und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kerbel/Petersilie/Schnittlauch	20 g	30 g	40 g
gelbe Paprika BE NL	2	3	4
Zucchini BE PL	1	1 (groß)	2
Tomate NL PL	1	1	2
geraspelter Bergkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Weizenmehl 1)	50 g	75 g	100 g
Ei 2)	1	2	2
Semmelbrösel 1)	100 g	150 g	200 g
Schweineschnitzel	280 g	560 g	560 g
Kopfsalat DE	½ ☞	¾ ☞	1
Eierspätzle 1) 2)	400 g	600 g	800 g
Sahne 5)	100 g ☞	150 g ☞	200 g
Butter* 5)	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Olivenöl*	2 EL	3 EL	4 EL
Weißweinessig*	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl*	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 1000 g)
Brennwert	530 kJ/127 kcal	5487 kJ/1312 kcal
Fett	5 g	56 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	22 g
Kohlenhydrate	12 g	122 g
– davon Zucker	2 g	20 g
Eiweiß	7 g	77 g
Ballaststoffe	2 g	17 g
Salz	0 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, NL: Niederlande, PL: Polen

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@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at