

Hähnchenschnitzel-Platte

3 Hähnchenbrüste

Salz & Pfeffer

Mehl

2 Eier

Semmelbrösel

200 g TK-Bohnen

100 g TK-Erbsen

2 Karotten

500 g Kartoffeln

Marinade Kartoffeln:

50 g Olivenöl

1 Knoblauchzehe

$\frac{1}{2}$ TL Salz

$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver

1 TL Kräuter der Provence



Marinade Gemüse:

40 g Olivenöl

1 Knoblauchzehe

$\frac{1}{2}$ TL Salz

$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver

1 TL Kräuter der Provence



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Tiefgekühlte Bohnen und Erbsen auftauen lassen.

Anschließend auf einer Seite übereinander im Ofenzauberer verteilen.

Karotten mit dem Gemüseschäler schälen und mit dem Wellenschneider in Scheiben schneiden.

Karotten übers Gemüse verteilen.

Hähnchenbrüste etwas flachklopfen, von beiden Seiten salzen, pfeffern und mit dem Streufix bemehlen. Dann zuerst im verquirlten Eigelb wenden und danach in Semmelbröseln.

Mittig nebeneinander in den Ofenzauberer legen und mit etwas Öl betupfen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Marinade für die Kartoffeln in der 2-Liter-Nixe vermischen und Kartoffelstücke darin wenden. Auf die freie Fläche vom Ofenzauberer verteilen. Marinade fürs Gemüse verquirlen und übers Gemüse gießen.

Im vorgeheizten Ofen auf **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 30-35 min.** backen. Ggf. die Hähnchenschnitzel nach 20 min. wenden, falls das Gemüse viel Flüssigkeit verliert. Gemüse etwas vermengen und servieren.