



Schlemmer-Schnitzel mit Wedges

Backofen: 230° C
Backzeit: ca. 35 min
Zubehör: Grundset

Zutaten:

Schnitzel:

3-4 Hähnchenbrüste
Salz & Pfeffer
1 Dose Champignons
1 Zwiebel
1 rote Paprika
400 g Sahne
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch
3-4 EL mildes Ajvar
200 g Kräuterfrischkäse
30 g Speisestärke
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer aus der Mühle

Wedges:

1 kg Drillinge
3 EL Rapsöl
2 TL Paprikapulver
1/2 TL Salz
1/2 TL Curry
1-2 TL Kräuter der Provence

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, mit Schale halbieren und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

Ca. 20-30 min einlegen, Wasser abschütten und Kartoffeln trockentupfen.

Zutaten für die Marinade verrühren und Kartoffeln dann gut mit der Marinade mischen.

Marinierte Kartoffelhälften auf dem Zauberstein verteilen.

Backofen vorheizen.

Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen, salzen & pfeffern und in die große Ofenhexe legen.

Champignons abtropfen lassen und auf dem Fleisch verteilen.

Zwiebel schälen und stückeln.

Paprika waschen, entkernen und in Stücke / Streifen schneiden.

Beides auf dem Fleisch verteilen.

Für die Soße alle restlichen Zutaten in den Mixtopf des Thermomix geben und 6 min / 90° C / Stufe 3 aufkochen.

Soße in die Ofenhexe gießen, Zauberstein mit den Kartoffelhälften als Deckel auf die Ofenhexe legen und das Ganze auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 min garen.

