



# KNUSPRIGES PESTO-HÄHNCHEN

**Backofen:** 220° C Ober/Unterhitze  
**Garzeit:** ca. 25 min  
**Zubehör:** großer Ofenzauberer "James"

## Zutaten:

250 g Butterschmalz  
4 geh. TL Basilikum-Pesto  
2 EL Rapsöl  
3 Hähnchenbrustfilets  
3 Eier  
ca. 100 g Mehl  
Butterflocken

## Zubereitung:

Butterschmalz in Stücken, Pesto und Rapsöl in den Glasbehälter des Deluxe Blenders geben und auf Programm GRIND mithilfe des Stößels mahlen.

Mehl, Eier und Pestobrösel jeweils in eine Panierschale (oder ähnliches) geben.

Hähnchenbrustfilets waagrecht halbieren.  
Dann erst in Mehl, dann verquirltem Ei und zuletzt in Pestobröseln beidseitig wenden. Pestobrösel mit den Händen gut andrücken.

Panierte Hähnchenschnitzel in einen großen Wicht legen und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Großen Ofenzauberer James hauchdünn mit Butterschmalz einfetten und Hähnchenschnitzel gleichmäßig darauf verteilen.

Ein paar Butterflockchen auf jedem Schnitzel verteilen.  
Schnitzel im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 25 min backen.

*Dazu passt z.B. gemischtes Ofengemüse.*

