

Party-Schnitzelchen mit 5 verschiedenen Garnituren

Zutaten (10 Portionen):

20 **HANNA** Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel
gegart (à 50 g), Artikel-Nr. 1387001

30 **HANNA** Mini Hähnchen-Schnitzel unpaniert
(à 40 g), Artikel-Nr. 1288001

Für die Garnituren

- **Schnitzel-Serrano**
1/2 Cantaloupe-Melone
80 ml Portwein
10 Scheiben Serranoschinken
- **Schnitzel „Surf & Turf“-Art**
50 g Mayonnaise
50 g Ketchup
1 Msp. Meerrettich (Glas)
Paprikapulver, edelsüß
etwas Weinbrand
150 g Garnelen (10 Stück, in Olivenöl und Knoblauch gegart)
20 g Lauchzwiebeln (in Ringen)
- **Schnitzel „Caprese“**
25 g Basilikumblätter
25 g Parmesan (gerieben)
15 g Pinienkerne (geröstet)
25 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 Rispen-Tomaten (in 10 Scheiben)
100 g Büffel Mozzarella (in 10 Scheiben)
- **Curry-Schnitzel**
100 g Crème fraîche
20 g Aprikosenkonfitüre
Salz, Currypulver, Zitronensaft
100 g Ananas (frisch, in Stücken)
100 g Spargelspitzen (10 Stück, gegart)
- **Schnitzel „Vitello Tonnato“-Art**
70 g Mayonnaise
40 g Thunfisch (Konserven)
10 g eingelegte Kapern
Salz, Pfeffer
40 g Zitrone (geschält, in ¼ Scheiben geschnitten)
10 Kapernäpfel



Außerdem:

Basilikum, Blatt Petersilie und Dill zum Ausgarnieren

Party-Schnitzelchen mit 5 verschiedenen Garnituren

Zubereitung:

1. Mini Hähnchen-Knusper-Schnitzel gegart im vorgeheizten Kombidämpfer bei 180 °C Heißluft ca. 13 Minuten und die Mini Hähnchen-Schnitzel unpaniert 10 Minuten zubereiten und anschließend etwas auskühlen lassen.
2. Vorbereiten der verschiedenen Garnituren:
 - **Schnitzel-Serrano**
Aus der Melone 10 Kugeln ausstechen und (über Nacht) in Portwein einlegen. Serranoschinken zu 10 Rosen formen und mit Melone auf 10 Mini Knusper-Schnitzel gegart setzen.
 - **Schnitzel „Surf & Turf“-Art**
Mayonnaise, Ketchup und Meerrettich verrühren und mit Paprikapulver sowie etwas Weinbrand abschmecken. Garnelen auf 10 Mini Knusper-Schnitzel gegart setzen, mit einem Kleks Cocktailsauce und Lauchzwiebeln garnieren.
 - **Schnitzel „Caprese“**
Basilikum, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Mini-Schnitzel mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen, mit etwas Pesto und Basilikum garnieren.
 - **Curry-Schnitzel**
Cremè fraîche und Aprikosenkonfitüre zu einem Dip verrühren und mit Salz, Currypulver sowie Zitronensaft abschmecken. Den Dip auf 10 Mini-Schnitzel auftragen und mit Ananasstücken und Spargelspitzen garnieren.
 - **Schnitzel „Vitello Tonnato“-Art**
Mayonnaise, Thunfisch und Kapern pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Kapernaufguss abschmecken. Die Creme auf 10 Mini-Schnitzeln verteilen und mit einem Stück Zitrone sowie einem Kapernapfel garnieren.
3. Von allen fünf Schnitzelvarianten je 1 auf Teller anrichten und mit frischen Kräutern garniert servieren. Dazu passen Mini-Brötchen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Nährwerte (pro Portion):

Energie: 2484 kJ / 592 kcal
Eiweiß: 49,6 g
Fett: 29,4 g
Kohlenhydrate: 29,4 g
BE: 2,5