



PICCATA MIT TOMATENRAHMSPAGHETTI



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PICCATA

- 2 Ei(er)
- 50 g Sbrinz, gerieben
- 40 g Weissmehl, griffig
- 8 Kalbsschnitzel(n) à 60 g
- Salz und Pfeffer
- Geklärte Butter, zum Herausbacken

FÜR DIE RAHMSPAGHETTI

- 250 g
- 250 g Spaghetti
- 300 g Cherrytomaten, geviertelt
- 100 g Zwiebel(n), klein gewürfelt
- 5 g Knoblauch, fein gehackt
- 20 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Thymian, fein gehackt
- Oregano, fein gehackt
- Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Für die Piccata Eier, Parmesan und Mehl vermischen. Schnitzel klopfen, würzen, in der Panade wenden und in Butterschmalz goldbraun backen.
2. Für die Rahmspaghetti die Spaghetti bissfest kochen.
3. Cherry Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit QimiQ Saucenbasis aufgiessen.
4. Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano dazugeben und aufkochen.
5. Spaghetti und Basilikum beimengen und mit der Piccata anrichten.