



PICCATA MIT TOMATENRAHMSPAGHETTI (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE PICCATA

2 Euf(s)
50 g Sbrinz, râpée
40 g Farine, griffig
8 Kalbsschnitzel(n) à 60 g
Sel et poivre
, zum Herausbacken

FÜR DIE RAHMSPAGHETTI

250 g
250 g Spaghetti
300 g Tomates cerises, coupé en quartiers
100 g Oignon(s), coupé en petits dés
5 g Ail, finement hachées
20 ml Huile d'olive
Sel et poivre
Thymian, finement hachées
Oregano, finement hachées
Basilikumblätter

PRÉPARATION

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. Kirschtomaten, 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.