



PICCATA MIT TOMATENRAHMSPAGHETTI



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DIE PICCATA

4 Euf(s)

100 g Sbrinz, râpée

80 g Farine, griffig

16 Kalbsschnitzel(n) à 60 g

Sel et poivre

, zum Herausbacken

FÜR DIE RAHMSPAGHETTI

500 g

500 g Spaghetti

600 g Tomates cerises, coupé en quartiers

200 g Oignon(s), coupé en petits dés

10 g Ail, finement hachées

40 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.