



PICCATA MIT TOMATENRAHMSPAGHETTI



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE PICCATA

4	Ei(er)
100 g	Parmesan, gerieben
80 g	Mehl, griffig
16	Kalbsschnitzel(n) à 60 g
	Salz und Pfeffer
	Geklärte Butter, zum Herausbacken

FÜR DIE RAHMSPAGHETTI

500 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Spaghetti
600 g	Kirschtomaten, geviertelt
200 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
10 g	Knoblauch, fein gehackt
40 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. 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.