



PICCATA MIT TOMATENRAHMSPAGHETTI (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE PICCATA

- 2 Œuf(s)
- 50 g Parmesan, râpée
- 40 g Farine, griffig
- 8 Escalope(s) de veau à 60 g
- Sel et poivre
- Beurre clarifié, pour frire

FÜR DIE RAHMSPAGHETTI

- 250 g QimiQ Sauce Base
- 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
- Thym, finement hachées
- Origan, finement hachées
- Feuilles de basilic

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.