



PICCATA MIT TOMATENRAHMSPAGHETTI



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 8 PORTIONS

FÜR DIE PICCATA

4 Œuf(s)

100 g Parmesan, râpée

80 g Farine, griffig

16 Escalope(s) de veau à 60 g

Sel et poivre

Beurre clarifié, pour frire

FÜR DIE RAHMSPAGHETTI

500 g QimiQ Sauce Base

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

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.