



# PICCATA MIT TOMATENRAHMSPAGHETTI



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 8

### FÜR DIE PICCATA

4 Uovo (Uova)

100 g Parmigiano,

80 g Farina, griffig

16 Scaloppina (Scaloppine) di vitello di 60 g

Sale i pepe

Burro fuso,

### FÜR DIE RAHMSPAGHETTI

500 g QimiQ Sauce Base

500 g Spaghetti

600 g Pomodori ciliegini,

200 g Cipolla (Cipolle),

10 g Aglio,

40 Olio d'oliva

Sale i pepe

Timo,

Origano,

Foglie di basilico

## PREPARAZIONE

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.