



Portobello-Pilze Piccata-Style

auf Tagliatelle mit Rucolasalat



ca. 30min



2 Personen

Piccata ist ein italienisches Gericht aus dünnem, in Mehl gebratenem Fleisch in einer Sauce aus Zitronensaft, Petersilie und oft Kapern. Der Sauce bleiben wir heute mal treu, aber das Fleisch ersetzen wir durch panierte Portobello-Pilze. Diesen Klassiker aus dem Land, wo die Zitronen blühen, servierst du mit feiner Tagliatelle und würzigem Rucolasalat. Dann kann die kulinarische Reise zum Stiefel ja losgehen: Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 25g Bio-Semmelbrösel ²
- 4 Portobello-Pilze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Bio-Tagliatelle ²
- 1 Schalotte
- 1 Stange Lauch
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 50g Rucola
- 1 Packung Kapern

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 2½EL Butter ³
- ½EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 781kcal, Fett 31.7g, Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 24.3g



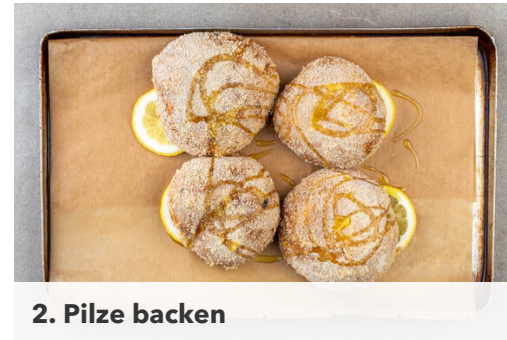
1. Pilze vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 230°C vorheizen. Auf einem tiefen Teller ½EL Mehl mit je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem zweiten Teller 1 Ei verquirlen. Die **Semmelbrösel** auf einen dritten Teller geben. Die **Pilze** im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen, dann die **Pilze** im Ei wenden und anschließend mit den **Bröseln** panieren.



4. Sauce zubereiten

1½EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Schalotten**, den **Lauch** und die **restlichen Zitronenscheiben** zugeben und unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. duftend anbraten. Die **½ des Brühgewürzes** und 90ml Wasser unterrühren und 3-5Min. köcheln lassen, bis die **Brühe** um die Hälfte reduziert ist.



2. Pilze backen

Die **Pilze** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **½ der Zitrone** in dünne Scheiben schneiden, dann die **½ der Zitronenscheiben** unter die **Pilze** schieben. Die **Pilze** mit 1EL Olivenöl beträufeln und 12-15Min. im oberen Drittel des Ofens backen, bis die **Semmelbrösel** goldbraun und die **Pilze** weich sind.



5. Salat zubereiten

Inzwischen ½EL Olivenöl und ½EL Balsamicoessig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Rucola** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.



3. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen und längs in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **½ der Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pilze hinzugeben

Die Hitze reduzieren, dann 1EL Butter und die **Kapern** einrühren. Mit Salz, Pfeffer oder **Zitronensaft** abschmecken. Die **Pilze** vorsichtig auf die **Sauce** geben und leicht andrücken, sodass die **Pilze** etwas **Sauce** aufsaugen. Die **Pilze** auf der **Pasta** anrichten, mit der **Sauce** übergießen und mit der **Petersilie** garnieren. Mit dem **Rucolasalat** als Beilage servieren.