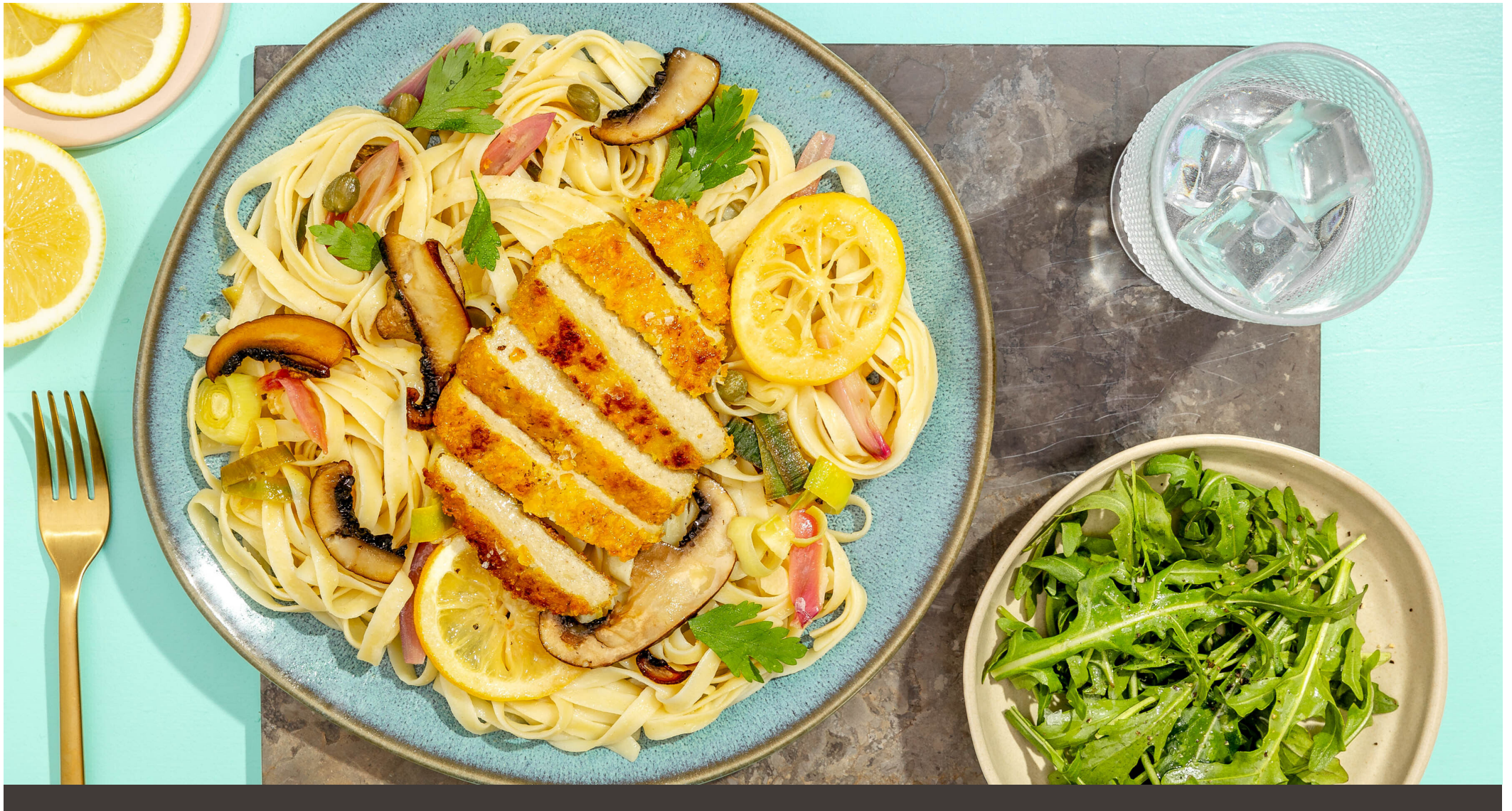




## V4: Veggie-„Hähnchen“ Piccata-Style

mit Portobello-Pilze und Rucolasalat



ca. 30min



3-4 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 statt Fleisch verwenden wir vegane Hähnchenschnitzel und Portobello-Pilze. Diesen Klassiker servierst du mit feiner Tagliatelle und würzigem Rucolasalat. Dann kann die kulinarische Reise zum Stiefel ja losgehen: Buon appetito!



- 400g Bio-Tagliatelle <sup>1</sup>
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 4 Portobello-Pilze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 4 vegane Hähnchenschnitzel <sup>1</sup>
- 100g Rucola
- 2 Packungen Kapern

- 6EL Butter <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>3</sup>

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** schälen und längs in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **Pilze** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zitrone** in dünne Scheiben schneiden. Die **Petersilie** grob schneiden.



Inzwischen die **vegane Hähnchenschnitzel** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Inzwischen 1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Rucola** mit dem Dressing vermengen.



4EL Butter in einer großen Pfanne  
schmelzen, dann die **Schalotten**, den **Lauch**,  
die **Pilze** und die **\_\_Zitronenscheiben**  
zugeben und unter gelegentlichem Rühren  
4-6Min. braten, oder bis das **Gemüse** weich  
ist und die **Zitrone** zu karamellisieren  
beginnt. Das **Brühgewürz** und 200ml  
Wasser unterrühren und 3-5Min. köcheln  
lassen, bis die **Brühe** um die Hälfte reduziert  
ist.



Die Hitze reduzieren, dann 2EL Butter und die **Kapern** einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** mit der **Sauce** übergießen und mit den **Schnitzeln** belegen. Mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Rucolasalat** anrichten.