



V4: Veggie-„Hähnchen“ Piccata-Style

mit Portobello-Pilze und Rucolasalat



ca. 25min



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 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!

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

- 3EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion



1. Zutaten schneiden



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



2EL Butter in einer mittelgroßen 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. Die **½ des Brühgewürzes** und 100ml Wasser unterrühren und 3-5Min. köcheln lassen, bis die **Brühe** um die Hälfte reduziert ist.



Inzwischen die **vegane Hähnchenschnitzel** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



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



Die Hitze reduzieren, dann 1 EL 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.