



V3: Veggie-„Hähnchen“ Piccata-Style

mit Tagliatelle 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 Zitronensaft ist heute nicht dabei und das Fleisch ersetzen wir durch vegane Hähnchenschnitzel. Diesen Klassiker servierst du mit feiner Tagliatelle und würzigem Rucolasalat. Dann kann die kulinarische Reise zum Stiefel ja losgehen: Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Tagliatelle ¹
- 2 Schalotten
- 8 Tomaten
- 10g Petersilie
- 2 Packungen Kapern
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 4 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Zutaten schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** schälen und längs in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Petersilie** grob schneiden.



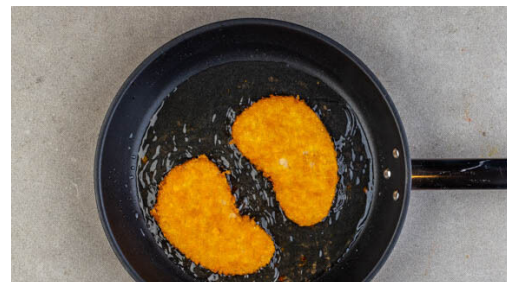
4. Sauce köcheln

300ml Wasser, die **Kapern** und das **Brühgewürz** zugeben und abgedeckt 3-5Min. köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht.



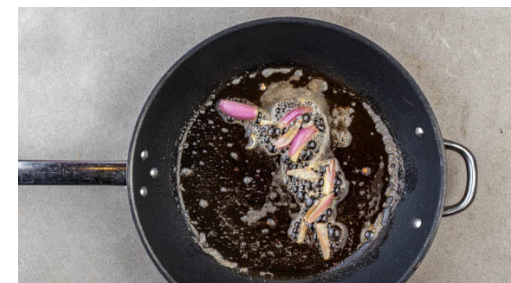
2. Pasta kochen

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



5. Schnitzel braten

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.



3. Schalotten zubereiten

4EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen, dann die **Schalotten** in die Pfanne geben und 3-5Min. glasig anschwitzen.



6. Salat zubereiten

Inzwischen 1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Rucola** mit dem Dressing vermengen. Die **Pasta** und die **Petersilie** mit der **Sauce** vermengen, mit den **Schnitzeln** anrichten und servieren.