



V3: Veggie-„Hähnchen“ Piccata-Style

mit Tagliatelle 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 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

- 200g Bio-Tagliatelle ¹
- 1 Schalotte
- 4 Tomaten
- 10g Petersilie
- 1 Packung Kapern
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 vegane Hähnchenschnitzel ¹
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße 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 mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen und längs in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **½ der Petersilie** grob schneiden.



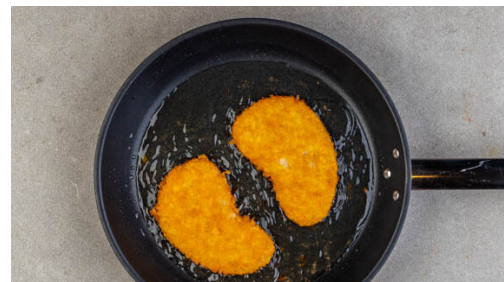
4. Sauce köcheln

150ml Wasser, die **Kapern** und die **½ des Brühgewürzes** zugeben und abgedeckt 3-5Min. köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht.



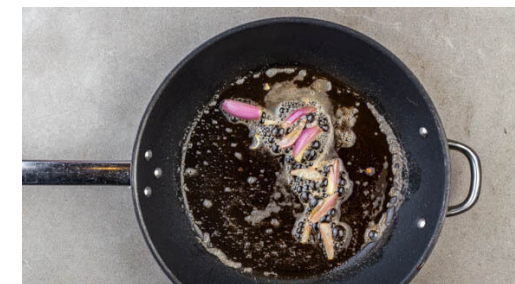
2. Pasta kochen

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 mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



3. Schalloten zubereiten

2EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne schmelzen, dann die **Schalotten** in die Pfanne geben und 3-5Min. glasig anschwitzen.



6. Salat zubereiten

Inzwischen ½EL Olivenöl und ½EL 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.