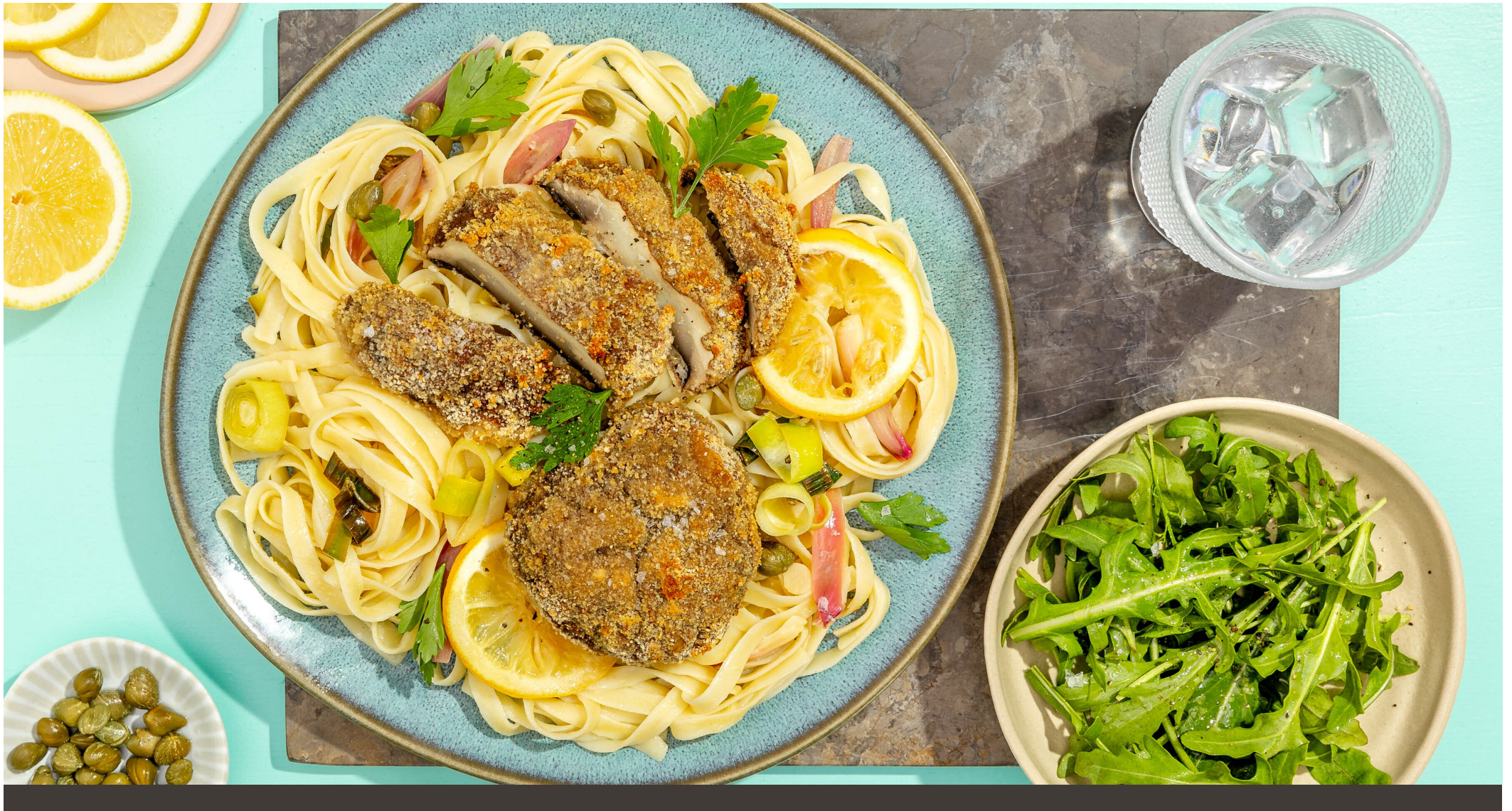




Portobello-Pilze Piccata-Style

auf Tagliatelle mit 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 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

- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 8 Portobello-Pilze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 400g Bio-Tagliatelle ²
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g Rucola
- 2 Packungen Kapern

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ¹
- 5EL Butter ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große 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), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 781kcal, Fett 31.7g, Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 24.2g



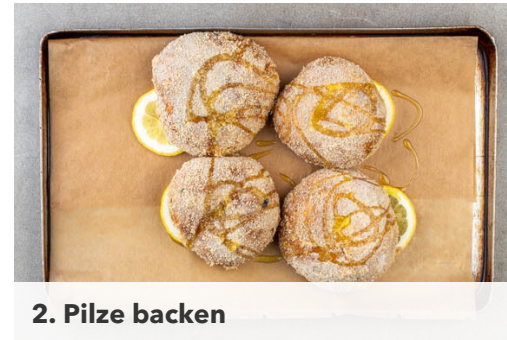
1. Pilze vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 230°C vorheizen. Auf einem tiefen Teller 1EL Mehl mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem zweiten Teller 2 Eier 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

3EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Schalotten**, den **Lauch** und die **restlichen Zitronenscheiben** zugeben und unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. duftend anbraten. Das **Brühgewürz** und 180ml 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 **Zitrone** in dünne Scheiben schneiden, dann die **½ der Zitronenscheiben** unter die **Pilze** schieben. Die **Pilze** mit 2EL Olivenöl beträufeln und 12-15Min. im oberen Drittel des Ofens backen, bis die **Semmelbrösel** goldbraun und die **Pilze** weich sind.



5. Salat zubereiten

Inzwischen 1EL Olivenöl und 1EL 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 großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** schälen und längs in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **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 2EL Butter und die **Kapern** einrühren. Mit Salz und Pfeffer 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.