MARLEY SPOON

Veggie-„Hähnchen“ Piccata-Style

mit Portobello-Pilzen und Rucolasalat

ca. 20min 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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- 3EL 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), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 871kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 29.4g

1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen und längs in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **Pilze** in dünne Scheiben schneiden. Die **½ der Zitrone** in dünne Scheiben schneiden. Die **½ der Petersilie samt Stängeln** grob hacken.

2. Pasta kochen

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

3. Sauce zubereiten

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, 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.

4. Schnitzel braten

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

5. Salat zubereiten

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

6. Sauce verfeinern

Die Hitze reduzieren, dann 1EL Butter und die **Kapern** einrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Teller verteilen. Die **Schnitzel** in Tranchen schneiden, auf der **Pasta** anrichten und mit der **Petersilie** garnieren. Mit dem **Rucolasalat** anrichten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**