



Portobello-Pilze Piccata-Style

auf Tagliatelle mit Rucolasalat



ca. 30min



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 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!

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

- 1 Ei ¹
- 2½EL Butter ³
- ½EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Energie 781kcal, Fett 31.7g,
Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 24.3g



4. Sauce zubereiten

2. Pilze backen

5. Salat zubereiten

3. Gemüse schneiden

6. Pilze hinzugeben

Die Hitze reduzieren, dann 1 EL Butter und die **Kapern** einrühren. Mit Salz, Pfeffer oder **Zitronensaft** 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.