Rahmschnitzel aus dem Ofen mit zweierlei Nudeln

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 55 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach

Zutaten

für 4 Personen

8	Schnitzel vom Schweizer Kalb à ca. 60 g, aus der Nuss
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Peterli
1	Bio-Zitrone
800 g	Zucchetti
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	HO-Sonnenblumenöl
2 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Rahm
2 TL	Speisestärke
200 g	Nudeln
2 EL	Butter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

604	kcal
37 g	Eiweiss
44 g	Kohlenhydrate
31 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Wer keinen Spiralschneider besitzt, kann die Zucchetti der Länge nach in sehr dünne Scheiben hobeln und dann jeweils der Länge nach in 4?6 dünne Streifen schneiden.

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Peterli hacken. Zitrone heiss waschen, danach Schale fein abreiben.

2. Zucchetti wachen, Stielansatz entfernen und die Zucchetti mit einem Spiralschneider in lange Nudeln schneiden (siehe Tipp).

3. Backofen auf 180 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 200 °C) vorheizen.

4 Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin auf jeder Seite ca. 1 Minute kräftig anbraten. Fleisch in eine Gratinform geben. Im Bratensatz die Frühlingszwiebeln andünsten. Bouillon dazugiessen. Rahm mit Stärke verrühren und ebenfalls beifügen. Alles 2?3 Minuten kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Peterli und Zitronenschale abschmecken und über das Fleisch geben.

5 Die Schnitzel im heissen Ofen auf der mittleren Rille 25 Minuten backen.

6 Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. 1 Minute bevor die Nudeln abgegossen werden, Zucchetti beifügen und mitkochen. Dann beides in ein Sieb abgiessen. Butter in der Pfanne schmelzen und Nudel-Zucchetti-Mischung zurück in die Pfanne geben. Schnitzel mit Sauce und Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.