

# 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 Zucchini
- 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 Zucchini 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 Zucchini waschen, Stielansatz entfernen und die Zucchini 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.