Raffiniert panierte Kalbsschnitzel

Gesamtzeit: 25 min

Aktivzeit: 25 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

8	Plätzli vom Schweizer Kalb (à ca. 60 g, geklopft)
300 g	dünne Spirelli-Nudeln (Garzeit 6–8 Minuten)
3 EL	Paniermehl
3 EL	feiner Maisgriess
25 g	gehackte Pistazien
3 EL	Mehl
2	Eier
	Salz
3 EL	Mayonnaise
1	Limette (Saft)
	Pfeffer aus der Mühle
3 Zweige	Basilikum
230 g	geraffeltes Gemüse (z.B. Rüebli, Sellerie und Randen)
2 EL	Bratbutter
1	Zitrone

Nährwerte

1 Portion (ohne Rüeblisalat) enthält ca.:

827	kcal
40 g	Eiweiss
74 g	Kohlenhydrate
40 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Tipp

Lasse dich in deiner Metzgerei beraten, welche Stücke vom Kalb die besten Plätzli für deinen Geschmack abgeben.

Zubereitung

1. Teigwaren nach Packungsanleitung garen.

2. In der Zwischenzeit Paniermehl mit Maisgriess und Pistazien auf einem flachen Teller mischen. Mehl auf einen zweiten flachen Teller geben. Eier mit Salz in einem tiefen Teller verquirlen.

3 Die Kalbsplätzli zuerst in Mehl, dann im Ei und schliesslich in der Paniermehlmischung wenden. Die Panade gut andrücken.

4 Teigwaren abgiessen. Basilikum klein schneiden, mit dem geraffelten Gemüse und den Teigwaren in einer grossen Schüssel gut verrühren und zur Seite stellen.

5 Mayonnaise mit Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren und unter die Teigwaren mischen.

6 Bratbutter in einer grossen Pfanne mittelstark erhitzen. Plätzli hineingeben und auf beiden Seiten während je 2–3 Minuten knusprig braten.

7 Sofort mit dem Teigwarensalat servieren. Nach Belieben Zitrone dazu reichen.

Dazu passt Rüeblisalat.