



Raffiniert panierte Kalbsschnitzel



Der feine Unterschied.

 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. Rübli, 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.