

Kalbsplätzli mit Tonnatosauce



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 35 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 12** dünne Schnitzel vom Schweizer Kalb (à ca. 50 g)
- 2** Eigelb
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 dl** Sonnenblumenöl
- 2 Dosen** Thunfisch (à ca. 155 g)
- 2 EL** Magerquark
- 1 EL** Zitronensaft
- 2 EL** Kapern
- Petersilienblättchen
- Zitrone nach Belieben

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 770** kcal
- 58 g** Eiweiss
- 2 g** Kohlenhydrate
- 59 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Freiwilliger ökologischer Leistungsnachweis: ?.

Der Grossteil der Schweizer Bauern erfüllt den ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis). Er regelt unter anderem den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln sowie den Boden- und den Gewässerschutz.

Zubereitung

- 1** Eigelb mit Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Mit den Quirlen des Handmixers verrühren und das Sonnenblumenöl in einem feinen Strahl langsam zugeben, dabei kräftig rühren. Es entsteht eine Mayonnaise.
- 2** Thunfisch abtropfen lassen, zugeben und fein pürieren. Magerquark unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kühl stellen.
- 3**



Der feine Unterschied.

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heissen Grillpfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten 2 Minuten braten. Peterliplättchen in restlichem Öl für 20 Sekunden braten, abtropfen lassen. Kalbsschnitzel auf Tellern mit der Thunfischsauce anrichten und mit Zitrone, Kapern und Peterersilie nach Belieben servieren

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.