

Pilz-Piccata

Tipp:
Feste Pilze vor dem Verarbeiten in leicht gesalzenem Wasser aufkochen, abtropfen und auskühlen lassen.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Pilze
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl
2 Eier
4 EL geriebener Käse
1 Prise Paprika
Öl zum Braten
400 g Spaghetti
20 g Butter
2 dl Tomatensauce
Schnittlauch, Petersilie,
Basilikum

Pilze in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Käse und Paprika vermischen. Pilze darin wenden und in mässig heissem Öl goldgelb bis hellbraun braten.

Inzwischen die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abschütten, Butter dazu geben, auf vier Teller anrichten. Mit der Tomatensauce überziehen, die gebratenen Pilze darauf verteilen. Mit den gehackten Kräutern garnieren.

