

Vegetarische Piccata alla milanese

45–60 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Austernpilze, groß
2 Stk.	Eier
50 g	Semmelbrösel
50 g	Parmesan, fein gerieben
3 EL	Universalmehl
200 g	Spaghetti
40 g	Zwiebel, gehackt
1 EL	Tomatenmark
1 Stk.	Dose Tomaten, passiert
3 EL	Olivenöl
3 EL	Pasta Asciutta Gewürzzubereitung
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der gehackte Zwiebel in einer Pfanne in Olivenöl gedünstet. Dann das Tomatenmark und die Kotányi Pasta Asciutta Gewürzmischung hinzugeben und kurz mitrösten. Die passierten Tomaten unterrühren. Für mindestens 15 Minuten köcheln lassen und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und der Pasta Asciutta Mischung abschmecken.
2. Die Pilze putzen und das Stielende entfernen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit etwas Mehl bedecken. Die Eier verquirlen und in einer anderen Schüssel die Semmelbrösel mit dem fein geriebenen Parmesan vermengen.
3. Die Pilze nun zuerst durch die Eimasse ziehen und anschließend in der Brösel-Parmesan-Mischung wenden. Parallel dazu die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.
4. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Pilze darin gleichmäßig frittieren.
5. Spaghetti mit der Tomatensauce vermengen und in einem tiefen Teller anrichten. Die Pilz-Piccata darauf platzieren und mit frischem Basilikum garnieren.