

Picata Milanese von der Pute mit Spaghetti

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Putenbrust	g	1000	1500
Champignons (klein)	g	300 - 400	450 - 600
Hühnerbrühe	ml	500	750
Weißwein	ml	100	150
Pfeffer, Salz			
Butter, Öl			
Ei	St.	1	2
Mehl, Paniermehl			

VORBEREITEN:

1. Putenbrust in dünne Schnitzelchen schneiden.
2. Champignons putzen und evtl. kleiner schneiden.
3. Spaghetti vor Beginn der Picata kochen.

ZUBEREITUNG:

Für die Sauce:

1. Pilze in heißer Butter anschmoren.
2. Mit Weißwein ablöschen und die Brühe zugeben.
3. Alles mit dem Stabmixer pürieren.
4. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Picata:

5. Schnitzelchen leicht pfeffern und salzen.
6. Dann mehlen, durch aufgeschlagenes Ei wälzen und panieren.
7. In Öl vorsichtig goldbraun braten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Spaghetti / Grauburgunder



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			