



Linguine mit Kalbfleisch-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 250 g Champignons, 4 Kalbsschnitzel
(ca. 500 g), 50 g Meggle Knoblauch-Butter, 1/8 l trockener Weißwein,
200 g Crème fraîche, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise
Muskat, 400 g Linguine, je 1 Bund Rucola und Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kalbsschnitzel in kleine Würfel schneiden. In einer tiefen, breiten Pfanne die Hälfte der Meggle Knoblauch-Butter erhitzen und das Fleisch Portionsweise darin anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die restliche Meggle Knoblauch-Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Champignons dazu geben und dünsten bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen. Das Fleisch mit der Crème fraîche mischen und ebenfalls in die Pfanne geben. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Linguine in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe „al dente“ garen. Inzwischen die Rucola mit der Petersilie abrausen, abzapfen und fein hacken. Die Sauce abschmecken und die Kräuter untermischen. Die Linguine in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel mit der Sauce mischen. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan und Tomatensalat dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Eine Portion enthält: 48 g E, 67 g F, 77 g KH, 1120 kcal, 4687 kJ

Rezept-Nr.: 90_056

Abdruck honorarfrei

Belegexemplar erbeten