

## Kalbs-Piccata

mit Champignons und Tomaten

### Zutaten für 4 Personen

8 Stk. Kalbsplätzli à 70g	<b>Sauce</b>
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
1 EL Weissmehl	350g Tomaten
4 Eier	1 Schalotte
120g Parmesan gerieben	1 Knoblauchzehe
200g Champignons	5 EL Tomatenpüree
Bratöl	2 dl Gemüsebouillon
1 EL Butter	



### Vorbereitung:

Eier aufschlagen und mit dem Parmesan homogen vermischen. Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch fein schneiden. Tomaten waschen und je nach Grösse vierteln oder in Würfel von ca. 2cm Seitenlänge schneiden. Backofen auf 140° Celsius Umluft vorheizen.

### Zubereitung:

Kalbsplätzli mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen und dann im Mehl wenden. Eine beschichtete Pfanne mit genügend (Boden bedeckt) Öl erhitzen (mittlere Hitze). Die Kalbsschnitzel nun in der Piccata – Masse wenden und mit genügend Platz vorsichtig in die Pfanne geben. Beidseitig bei mittlerer Hitze goldig braten und dann in den vorgeheizten Ofen geben (ca. 20 Minuten). Überschüssiges Öl aus der Pfanne giessen, Champignonscheiben anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Butter zugeben, nochmals gut durchschwenken, in einen Teller geben und ebenfalls in den Ofen stellen.

### Sauce:

Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Tomatenpüree zugeben, gut umrühren und dann die Tomaten zugeben. Das Ganze einmal gut aufkochen und anschliessend die Gemüsebouillon zugeben. Die Sauce nun bei mittlerer Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Oregano oder Basilikum abschmecken.

### Anrichten:

Sauce auf einen Teller geben, Piccata und Champignons darauf anrichten, das Ganze mit Spaghetti oder Linguine servieren.

Ä Guetel!