

Kalbsschnitzel mit Mascarpone

Zutaten: (für 4 Personen)

200 g Butter

4 panierte Kalbsschnitzel (à 250 g)

1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten

2 Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten

200 g Knopfchampignons

1 EL frisch gehackter Estragon

1 EL Sesamsaat

400 g Tagliolini

100 ml Olivenöl

200 g Mascarpone

Salz und Pfeffer

2 große Eiertomaten, halbiert

Frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Zwiebel und Äpfel mit 60 g Butter goldgelb anbraten, bis sie weich sind. In eine Schale geben und warm stellen.

60 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Schnitzel darin 5 Minuten von jeder Seite sanft anbraten. Auf die Schale mit den Zwiebeln und Äpfeln legen und warm stellen.

Champignons, Estragon und Pfeffer 3 Minuten in der restlichen Butter braten. Mit Sesamsaat bestreuen.

Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeln darin mit einem EL Olivenöl bissfest kochen. Abgießen und auf Servierteller geben.

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Nudeln mit Mascarpone bedecken und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Zwiebel, Äpfel und Schnitzel auf den Nudeln anrichten. Champignons und Bratensaft über die Schnitzel geben. Tomaten am Rand anrichten und 5 Minuten backen.

Mit den Basilikumblättern garnieren, abschmecken und sofort servieren.

Die Zutaten:



Das Ergebnis:

