

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Nudeln

Für zwei Personen

300 g Kalbsschnitzel	250 g Bandnudeln	1 mittelgroße Zwiebel
100 g Champignons	200 g Tomaten	150 g Mozzarella
1/2 Bund Basilikum	50 ml fruchtiger Weißwein	250 ml Sahne
3 EL Olivenöl	3 EL dunkler Balsamico-Essig	Paprikapulver
milder Senf	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Das Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und klein schnetzeln. Das Geschnetzelte in den Zwiebeln anbraten. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und ebenfalls mit anbraten. Das Geschnetzelte mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne ebenfalls dazugeben. Das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer, Senf und Paprikapulver würzen. Anschließend etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomaten und den Mozzarella mit den Basilikumblättern abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln. Die Nudeln in etwas Salzwasser gar kochen. Das Züricher Geschnetzelte auf einem Teller anrichten, die Nudeln dazugeben und servieren. Den Tomaten- Mozzarella-Salat separat dazu servieren.

Susanne Peterseil am 10. Oktober 2012