

Nudeln mit Nuss-Soße und Kalb-Piccata

Für 2 Personen

30 g Walnusskerne	60 g Gruyère	5 Stiele glatte Petersilie
150 g breite Bandnudeln	Salz	1 Schalotte feingeschnitten
1 EL Butter	1 TL Mehl	1/4 l Milch
4 Kalbsschnitzel a 70 g	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Käse fein reiben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen alles glatt rühren und die Soße ca. 4 Minuten köcheln lassen. Die Schnitzel dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Unter die Soße die Nüsse und den geriebenen Käse mischen, abschmecken und die Nudeln untermischen. Mit Petersilie bestreuen. Kalbspiccata mit den Nudeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 4. Dezember