



Biohof Unterwählern
Markus Mischler & Eva Sutter
Unterwählern 10
3150 Schwarzenburg



Tel: 031 731 35 46
Mob: 079 540 53 09
E-Mail:

info@biohofunterwählern.ch
www.biohofunterwählern.ch

Rezept des Monates – Februar 2022

Bio-NaturaBeef Piccata mit Spaghetti an Tomatensauce

Zutaten (für 2-3 Personen):

ca. 250-400g Plätzli à la Minute vom Bio-NaturaBeef
2 Eier
2-3 EL Alpkäse fein gerieben
Weissmehl
1 Zwiebel
1 Dose Pelati geschnitten
250ml passierte Tomaten
1EL Gemüse Bouillon
Kräutersalz, Pfeffer, Paprika
Öl zum Braten
Spaghetti
Salz für Spaghetti Wasser

Zubereitung:

Tomatensauce

Zwiebel fein hacken
in einer kleinen Pfanne mit etwas Bratfett andünsten
Pelati und passierte Tomaten dazu giessen
auf kleinem Feuer kochen lassen



Zubereitung (Fortsetzung):

Piccata

Plätzli à la Minute mit einem Fleischhammer oder mit einer Pfanne (zwischen zwei Folien) dünn klopfen

Eier in einem Suppenteller aufschlagen, geriebenen Käse dazugeben. Alles mit einer Gabel verrühren

Mehl auf einen flachen Teller geben

Fleisch mit Pfeffer und Paprika würzen

wenig Kräutersalz zur Eimischung geben

Fett in einer Bratpfanne erhitzen

Die dünngeklopfen Plätzli zuerst im Mehl drehen (es soll alles weiss bestäubt sein), anschliessend in die Eimasse geben und direkt ins heisse Fett geben. Auf beiden Seiten goldgelb anbraten (braucht nur 1-2min/Seite). Dies Portionenweise vornehmen.

Im Backofen bei 80°C warmhalten.

Spaghetti in kochendem, gesalzenem Wasser gemäss Angaben auf der Packung kochen.

Vorgängig einen gemischten Salat servieren