

Spaghetti mit Kalb-Waldpilz-Geschnetzeltem



Zutaten (4 Portionen):

- 600 g Kalbsschnitzel
- 500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze)
- 2 Schalotten
- 2 EL Speiseöl
- 500 ml Kalbsfond
- 200 ml Sahne
- 500 g Spaghetti
- 5-6 EL Löwensenf Bio mittelscharf
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- dunkler Saucenbinder
- 1 Bund Petersilie
- 60 g geriebener Käse

Zubereitung:

Kalbsschnitzel trocken tupfen und in Streifen schneiden. Pilze evtl. waschen, putzen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Öl erhitzen, Fleisch dazugeben und anbraten. Pilze und Schalotten hinzufügen und ebenfalls anbraten. Fond und Sahne angießen, aufkochen und abgedeckt ca. fünf Minuten garen. Spaghetti nach Packungsanweisung „al-dente“ garen. Geschnetzeltes mit Löwensenf Bio mittelscharf, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch mit dunklem Saucenbinder andicken. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen, grob hacken und zur Sauce geben. Geschnetzeltes mit Käse bestreut zu den Spaghetti servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Portion:

KJ/kcal: 3830/909
EW: 56,8 g
F: 32 g
KH: 98 g
BE: 8,0