

Rezepte von Löwensenf

Kalbsgeschnetzeltes mit Spaghetti



300 g	Kalbsschnitzel
25 g	gemischte Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze)
1	Schalotten
1 EL	Speiseöl
250 ml	Kalbsfond
100 ml	Sahne
250 g	Spaghetti
2-3 EL	Löwensenf Mild Saucenbinder
	Frische Petersilie
30 g	geriebener Käse
	Salz, Pfeffer

1. Kalbsschnitzel trocken tupfen und in Streifen schneiden. Pilze evtl. waschen, putzen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und würfeln.
2. Öl erhitzen, Fleisch dazugeben und anbraten. Pilze und Schalotten hinzufügen und ebenfalls anbraten. Fond und Sahne angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 5 Minuten garen.
3. Spaghetti nach Packungsanweisung garen.
4. Geschnetzeltes mit Löwensenf Mild, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch mit Saucenbinder andicken. Petersilie waschen, grob hacken und zur Sauce geben. Geschnetzeltes mit Käse bestreut zu den Spaghetti servieren.