

Chicorée-Piccata mit Spaghetti

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

Zutaten Chicorée (am Vortag zubereiten)

- 4 Stück weisser Chicorée
- 4 dl Vollmilch
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Pfeffer, Salz
- 3 Eier
- 50gr Parmesan, gerieben
- Paprika
- Weissmehl
- Öl und Butter

Zubereitung Chicorée (am Vortag zubereiten)

Am Vortag den Chicorée längs halbieren und in Vollmilch, Lorbeerblatt, Nelken, Salz und Pfeffer über Nacht einlegen. Alles in einen Kochtopf geben und den Chicorée weich garen. Abgiessen und auskühlen lassen. Eier, Parmesan und Paprika verrühren. Chicorée flach drücken, im Mehl wenden und durch die Ei-Parmesan-Masse ziehen. Im Butter-Öl-Gemisch langsam goldgelb braten.

Zutaten Spaghetti mit Tomaten-Mascarpone-Sugo

- 250 g Spaghetti
- Olivenöl
- ½ Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ½ Peperoncini, entkernt, gehackt
- 4 dl Tomatensugo
- 1 EL Mascarpone
- ½ Bund Basilikum, gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung Spaghetti mit Tomaten-Mascarpone-Sugo

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini im Olivenöl andünsten. Tomatensugo dazu-geben, aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Mascarpone abschmecken. Spaghetti und Basilikum dazugeben, alles gut mischen.

Mit geriebenem Parmesan und gedämpftem, saisonalen Gemüse (z.B. Mangold) servieren.