



Spaghetti mit Schnitzelstreifen und Pilz-Rahm-Sauce

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Zwiebeln, gelb	1 St.
Zucchini	2 St.
Champignons, braun	400 g
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Salz	
Spaghetti	500 g
Öl	4 EL
Butter	2 EL
Schlagsahne	200 g
Essig	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. Frühlingszwiebeln waschen, Enden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in dünne Ringe schneiden. Grünen Teil beiseitelegen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und diese anschließend schräg zu dünnen Stiften weiterverarbeiten (alternativ Zucchini grob raspeln). Pilze ggf. mit Küchenkrepp reinigen und in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und salzen.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Fleisch darin ca. 2 Min. scharf anbraten und auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.
4. Pilze, Zwiebel, Zucchini und weiße Frühlingszwiebeln mit 2 EL Butter und 1 EL Öl zum Bratensatz in die Pfanne geben und ca. 4 Min. auf mittlerer bis hoher Stufe anbraten. Mit Sahne ablöschen und ca. 5 Min. einköcheln.
5. Sauce mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch zugeben und auf niedriger Stufe ca. 1 Min. erwärmen.
6. Spaghetti in ein Sieb abgießen, mit Sauce auf Tellern anrichten und mit Frühlingszwiebelringen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Sei nicht irritiert, dass du das Fleisch nach dem Braten wieder aus der Pfanne nehmen sollst. So stellst du sicher, dass das Fleisch später den optimalen Garpunkt hat und die Röstaromen die Basis für die Sauce bilden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	858 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	56 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	25 g