

# Pastashop24.de

## Züricher Geschnetztes mit Champignons und Tagliatelle all'Uovo

### Zutaten für 4 Personen:

250g Tagliatelle all'Uovo  
600g dünne Kalbschnitzel  
300g Champignons  
1 Zwiebel  
100ml Weißwein  
250ml Kalbsfond  
400ml Sahne  
Butterschmalz  
etwas Mehl  
etwas Saft von einer Zitrone  
Salz, Pfeffer  
frische glatte Petersilie



### Zubereitung:

Kalbsschnitzel in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie hacken.

Kalbsschnitzel mit Pfeffer und Salz würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Fleisch darin kurz von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln in die Pfanne geben und anschwitzen, danach Champignons dazugeben und braten. Mit etwas Mehl bestäuben und vermengen. Weißwein dazugeben, dann Fond dazugeben und einköcheln lassen. Sahne hinzugeben und weiter reduzieren lassen. Etwas frischen Zitronensaft hinzugeben und abschmecken.

Salzwasser zum Kochen bringen und Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.

Petersilie in die Sauce geben, Kalbsschnitzel hinzufügen und kurz mitziehen lassen. Tagliatelle auf vorgewärmte Teller geben, Züricher Geschnetztes dazugeben und mit frischer Petersilie bestreuen.