



Spaghettini mit scharfer Kalbfleisch-Sauce

3 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

300 g Kalbsschnitzel
MAGGI Würzmischung 1 -
gebratenes Fleisch
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
1 unbehandelte Zitrone
300 g Spaghettini
2 EL Olivenöl
1 Glas (380 ml) BUITONI
Pasta Sauce Basilico

1. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Peperoni waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen und die Schale in feinen Streifen abreiben. Etwa die Hälfte davon zur Dekoration zurück behalten.
2. Spaghettini nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
3. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Kalbfleisch und Knoblauch darin kräftig anbraten. Peperoni und die Hälfte der Zitronenschale zufügen und kurz mit anbraten.
4. BUITONI Pasta Sauce Basilico zugießen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3 Min. erwärmen. Dabei gelegentlich umrühren.
Die Pasta mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit der restlichen Zitronenschale garniert servieren.

Tipp: Statt Kalbsschnitzel können Sie auch 300 g dünne Putenschnitzel verwenden.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 2589 kJ (612 kcal)
N: E: 35 g, KH: 83 g, F: 15 g