



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's Puten-Piccata mit Tagliatelle und Spinat

Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 45 bis 50 Minuten / Garzeit Schnitzel: ca. 10 Minuten

Sie brauchen:

600 Gramm Schröder's Putenbrust-Schnitzel (1 bis 2 Pakete)

2 bis 3 Bio-Eier (Größe L)

Mehl

100 bis 120 Gramm Parmesan oder Grana Padano

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

reichlich Bio-Bratöl

400 Gramm Tagliatelle (Kochzeit etwa 4 bis 5 Minuten)

Und so geht's:

1. Tomatensauce kochen (Rezept unten).
2. Schnitzel waschen, trockentupfen, halbieren und plattieren (siehe Tipps).
3. Parmesan reiben.
4. Eier verquirlen und mit dem Parmesan verrühren.
5. Schnitzel leicht salzen und pfeffern, in Mehl wenden, abklopfen und sorgfältig durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen, sodass die Schnitzel überall gleichmäßig von der Masse ummantelt sind.
6. In Ihrer besten beschichteten Pfanne die Schnitzel in zwei Etappen nach und nach in reichlich heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten (je Seite etwa 2 Minuten). Gehen Sie beim Wenden der Schnitzel achtsam vor.



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

7. Piccata vorsichtig aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentrepp ablegen und dann im vorgeheizten Ofen warmhalten (Ober- und Unterhitze maximal 100 Grad).

8. Tagliatelle in reichlich Salzwasser sprudelnd garkochen. Nudeln gelegentlich behutsam umrühren. Das dauert je nach Packungsanleitung etwa 4 bis 5 Minuten.

9. Währenddessen den Spinat zubereiten (Rezept unten).

10. Puten-Piccata aus dem Ofen nehmen, mit Nudeln, Spinat und Tomatensauce servieren.

Guten Appetit!

Ihr Schröder-Team

Tipps:

- **Zur Vorbereitung:** *Machen Sie es sich einfach. Kochen Sie als erstes die Tomatensauce. Währenddessen können Sie schon den Spinat putzen und den Parmesan reiben. Würfeln Sie die Schalotten und plattieren Sie die Schnitzel. Stellen Sie Wasser für die Nudeln auf.*
- *Durch das **Plattieren** gart das Puten-Piccata gleichmäßig. Sie brauchen dazu einen Gefrierbeutel (etwa 3 Liter) und ein Werkzeug mit einer flachen Oberfläche wie ein Küchenbeil oder einen kleinen Topf mit Griff. Fleisch zwischen die Folie legen und gleichmäßig flachklopfen.*
- *Sie können auch – wie es in Italien gemacht wird – die Nudeln bereits vor dem Servieren mit der Tomatensauce und dem Spinat vermischen.*



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN
Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Tomatensauce

Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten / Garzeit: 20 bis 25 Minuten

Sie brauchen:

2 Dosen ganze geschälte Tomaten (je Dose 400 Gramm)

2 kleine Schalotten

2 bis 3 EL Olivenöl

1 TL getrockneter Oregano

½ TL Meersalz

1 bis 2 Prisen Zucker

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's:

1. Schalotten schälen und fein würfeln.
2. In einem passenden Topf in Olivenöl bei milder Hitze glasig anbraten. Oregano zugeben und kurz mitdünsten.
3. Tomaten aus der Dose zufügen. Dosen mit wenig Wasser ausschwenken und Flüssigkeit ebenfalls zugeben. Mit einer großen Gabel die Tomaten grob zerteilen. Salz zugeben.
4. Sauce bei milder Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 bis 25 Minuten leise köcheln.
5. Die Sauce kurz mit einem Pürierstab pürieren, dann mit Hilfe einer Schöpfkelle durch ein grobes Metallsieb streichen.
6. Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tipp:

- *Alternativ können Sie die Tomatensauce auch nur pürieren – allerdings bleiben dann die Tomatenkerne in der Sauce.*

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Spinat Italienische Art

Rezept für 4 Personen / Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten / Garzeit: ca. 5 Minuten

Sie brauchen:

500 Gramm Spinat

2 bis 3 EL Olivenöl

Meersalz

Und so geht's:

1. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern.
2. Einen großen Topf heiß werden lassen und Olivenöl zugeben.
3. Spinat portionsweise zügig zugeben, wenig salzen, hin- und herwenden.
4. Sobald der Spinat im Topf leicht zusammengefallen ist, Topf mit Deckel verschließen.
5. Spinat bei kleiner Hitze etwa 3 bis 4 Minuten garen.