

Rezept

Portobello-Piccata mit Paprikagemüse

Ein Rezept von Portobello-Piccata mit Paprikagemüse, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg rote, gelbe und grüne Paprikaschoten	200 g Schalotten
2 Knoblauchzehen	8 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	375 ml Gemüsebrühe
600 g Portobello- oder Parapluie-Pilze (oder große Austernpilze)	Salz
200 g frisch geriebener Parmesan	4 Eier (Größe L)
2 EL frisch gehackte Petersilie	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und die Viertel in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Paprikastücke darin unter Rühren 2-3 Min. anbraten. Das Tomatenmark unterrühren. Die Brühe zugießen, alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. schmoren.
2. Inzwischen die Pilze putzen, die Stiele entfernen und die Lamellen herausschaben. Die Pilzkappen auf der Unterseite (Lamellenseite) leicht salzen. Die Eier mit Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren. Übriges Öl erhitzen. Pilze durch die Eiermasse ziehen, portionsweise im Öl auf beiden Seiten in ca. 5 Min. goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gemüse salzen und pfeffern. Mit Piccata anrichten und mit Petersilie bestreuen.