



## Sedanini rigati an Rahmsauce mit Kalbfleischstreifen

Die Sedanini rigati sind den Maccheroni sehr ähnlich, sind jedoch mit kräftigen Rillen versehen, das macht sie zur idealen Pasta für sämige und dickliche Saucen. Die Sauce ist schnell zubereitet, man kann sie in der gleichen Pfanne, wie die Pasta gekocht wurde, zubereiten.

In die Rahmsauce wird reichlich geriebener Käse eingerührt damit sie schön dickflüssig wird. Die gegarten Sedanini werden in der Pfanne mit der Sauce zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Kalbsschnitzel vermischt.

### Zutaten (pro Portion)

80g Sedanini rigati  
1 kleine Zwiebel (ca. 20g)  
1-2 kleine Knoblauchzehen  
1/2 handvoll glatte Petersilie  
3cl Noilly Prat  
5cl Hühnerbouillon  
50g Sauerrahm  
40g Parmesan oder Sbrinz gerieben  
1 Kalbsschnitzel, flache Nuss, ca. 80g  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Bratbutter

### Zubereitung

Sedanini in Salzwasser gar kochen, abgiessen und abkühlen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie hacken und zusammen in Bratbutter sanft andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und kurz köcheln lassen. Hühnerbouillon dazugießen und leicht einkochen lassen. Sauerrahm und Käse in die Sauce einrühren, Mit Pfeffer,

Muskatnuss und wenig Salz abschmecken. Sauce warmhalten.

Kalbsschnitzel würzen und in Bratbutter kurz und heiss anbraten (max. 30 Sek. pro Seite), Sauce nochmals aufrühren, Schnitzel zu Streifen schneiden und zusammen mit Sedanini noch in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Anrichten und mit Petersilie garnieren.



