



2B

## Pasta Pesto mit Kalbsschnitzel



Zubereitungszeit  
30 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

- 1 Die Penne gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsschnitzel von beiden Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie ruhen lassen. Das restliche Öl in einem Wok erhitzen und Knoblauch und Zwiebel andünsten. Die Penne abgießen, zusammen mit dem Pesto und den Kirschtomaten in die Pfanne geben und kurz bei hoher Hitze braten. Den Zitronensaft unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem Kalbsschnitzel, Basilikumblättern, Pinienkernen und Parmesankäse garnieren.

## Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle penne
- ☐ 40-50 g Kalbsschnitzel in Scheiben
- ☐ 100 g Kirschtomaten, halbiert
- ☐ ½ Zwiebel, gewürfelt
- ☐ 1 EL Parmesankäse, gerieben
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ☐ 1 EL Zitronensaft
- ☐ 1 EL grünes Pesto
- ☐ 1 EL Pinienkerne
- ☐ Frisches Basilikum
- ☐ Pfeffer und Salz

## Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 591 kcal |
| Kohlenhydrate | 17 g     |
| Fett          | 39 g     |
| Ballaststoffe | 6 g      |
| Eiweiß        | 40 g     |