# Scaloppine ai funghi

**Kategorie:** Hauptgericht
**Zubereitungszeit :** 25 min
**Portionen:** 4

**Zutaten:**

- 8 kleine Kalbsschnitzel
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 150 g gemischte Pilze
- 150 ml Weißwein
- 2 EL Marsala
- 50 ml Sahne
- 2 EL frisch gehackte Petersilie

**Beschreibung:**

1. Die Kalbsschnitzel flach klopfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Das Olivenöl erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite 2 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen.
2. Die Pilze putzen, feucht abreiben, klein schneiden und im Bratfett andünsten. Mit Weißwein und Marsala ablöschen und etwas einkochen. Mit Sahne verfeinern und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

**Notizen:**