

## TINTENFISCH-SALAT NACH ITALIENISCHER ART

15  
min

Zubereitung

60  
min

Garzeit

### Zubereitung:

- 1- Die Tintenfischtuben in dünne Scheiben schneiden. Aus der **McCormick Gusto Misto Gewürzmischung** und dem Traubenkernöl eine Marinade zubereiten, mit einer Frischhaltefolie luftdicht bedecken und ca. 1 Std. marinieren.
- 2- Das Salatherz in feine Streifen schneiden.
- 3- Die Peperonischnitten putzen und in Stifte schneiden. Die marinierten Artischocken in 4 Teile schneiden. Das Ganze vermischen.
- 4- Den Basilikum fein hacken. Eine Vinaigrette aus dem Balsamico-Essig und dem Olivenöl zubereiten. Würzen und den Basilikum hinzugeben.

### Anrichten:

Den Salat anrichten und die Vinaigrette hinzugeben. In einer sehr heissen Pfanne die Tintenfischringe braten und dann auf dem Salat anrichten.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Sie können während der Garzeit des Tintenfischs auch eine Messerspitze **McCormick Knoblauchpulver** hinzugeben.



### ZUTATEN (10 Portionen)

- 1,2kg Tintenfischtuben
- 25g **McCormick Gusto Misto Gewürzmischung**
- 15 Salatherzen (Sucrine)
- 300g marinierte Artischocken
- 200g rote Peperoni
- 150g grüne Paprika
- 1 Bund Basilikum
- 1cl Balsamico-Essig
- 3cl Olivenöl
- 2cl Traubenkernöl
- 3g Pfeffer
- 3g Salz

## PENNE MIT KALBFLEISCH NACH ITALIENISCHER ART

10  
min

Zubereitung

6  
min

Garzeit

### ZUTATEN (10 Portionen)

- 10 Kalbsschnitzel, je 150g
- 25g **McCormick Gusto Misto Gewürzmischung**
- 500g Penne
- 300g Kirschtomaten
- 1 Bund Estragon
- 250g Mascarpone
- 50g Schalotten
- 10cl Vollrahm, flüssig
- 3cl Olivenöl
- 3g Pfeffer
- 3g Salz

### Zubereitung:

- 1- Die Penne ca. 6 Min. vorkochen. Abkühlen lassen und beiseitestellen.
- 2- Die Kirschtomaten halbieren. Die Schalotten in dünne Scheiben schneiden und den Estragon fein hacken. 3- Die Schnitzel in 2 cm grosse Scheiben schneiden, salzen und in einer heissen Pfanne mit einem Schuss Öl bräunen. Das Kalbfleisch herausnehmen und die Hälfte der **McCormick Gusto Misto Gewürzmischung** hinzugeben.
- 4- In derselben Pfanne die Schalotten anschwitzen, die Kirschtomaten und die Penne hinzugeben, das Kalbfleisch wieder hineingeben. Schliesslich den Vollrahm, den Mascarpone, den Rest der **McCormick Gusto Misto Gewürzmischung** und zum Schluss den Estragon hinzugeben.

### Anrichten:

In tiefen Tellern anrichten.

### Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Für einen intensiveren Geschmack mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.