



Piccata alla milanese mit Tomatenspaghetti

Piccata milanese, eines der bekanntesten Gerichte aus Italiens Küchen und, ganz typisch italienisch, kommt es mit wenigen Zutaten aus und ist schnell zubereitet. Zarte Kalbsschnitzel werden leicht gewürzt und in einer Panade aus Ei und Parmesan gewendet und sogleich kurz gebraten. Dazu passen Tomatenspaghetti ausgezeichnet, auch diese werden auf die schnelle Art mit frischen Tomaten zubereitet.

Zutaten (1 Portion)

- 3 dünne Kalbsschnitzel von der Nuss
(zusammen ca. 150g)
- 2El Mehl
- 1 grosses Ei
- 30g Parmesan gerieben
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

- 80g Spaghetti
- 100g Tomate
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Zitronensaft
- Oregano
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Zuerst die Spaghetti gar kochen.

Tomate grob würfeln, Knoblauch grob hacken. Sobald die Spaghetti fast gar sind,

Tomate und Knoblauch andünsten, mit Salz, Pfeffer, Oregano und einem Spritzer Zitronensaft würzen, bei kleiner Hitze ca 4-5 Minuten schmoren lassen.

Spaghetti abgiessen, etwas Pastawasser auffangen. Spaghetti in der Pfanne mit Sauce vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig werden. Warm halten.

Bratpfanne mit reichlich Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt aufheizen.

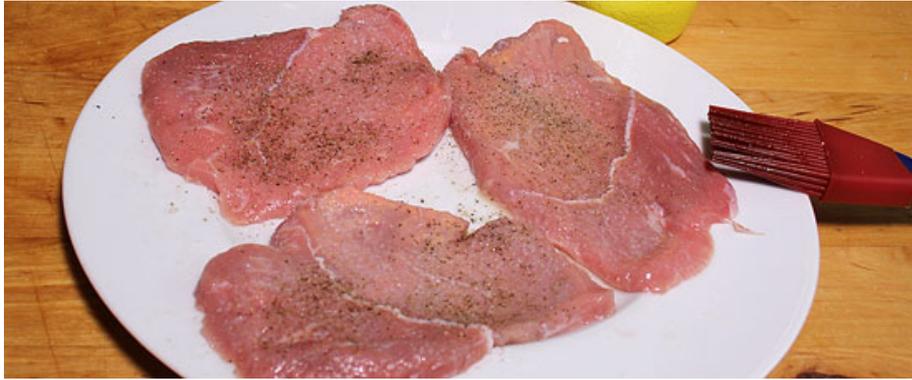
Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Zitronensaft einpinseln. Mehl auf einen Teller geben. Parmesan und Ei in einem tiefen Teller verquirlen.

Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, Schnitzel durch die Ei-Parmesanmasse ziehen und sogleich in die heisse Pfanne legen auf jeder Seite ca. 2 Minuten brutzeln lassen.

Schnitzel zusammen mit den Spaghetti anrichten und nach Belieben mit etwas heisser Butter beträufeln.







Parmesan-Panade



