



## Kräuter-Knoblauch-Piccata mit Tomatenspaghetti (Schweinshuft)

Knoblauch und vor allem viel gehackte Kräuter machen aus diesem klassischen italienischen Gericht einen unwiderstehlichen Gaumenkitzler. Knoblauch und Kräuter stecken in der Panade aus Ei und Grano padano und geben den zarten, aber milden Medaillons von der Schweinshuft einen peppig-würzigen Duft. Dazu Tomatenspaghetti an einer einfachen Tomatensauce, die mit Zwiebel und vor allem mit Oregano gut gewürzt ist.

### Zutaten (1 Portion)

4	Medaillons von der Schweinshuft, 1cm dick
1	Ei
1-2	Zweige frischer Rosmarin
3-4	Zweige frischer Thymian
15g	Grano padano oder Parmesan
	Salz und Pfeffer
	Mehl
60g	Spaghettini
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1dl	Passata di Pomodoro
1	Prise Zucker
2Tl	Oregano getrocknet
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abschütten.

Oregano zwischen den Fingern zerbröseln. Zwiebel fein hacken und in Olivenöl

andünsten bis sie glasig ist. Passata, Oregano und eine Prise Zucker zugeben, 5-10 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und die Spaghetti untermischen. Warmhalten bis die Piccatas bereit sind.

Nadeln vom Rosmarin abzupfen, Blättchen vom Thymian abfieseln, beides zusammen fein hacken. Grano padano fein raspeln.

Medaillons beidseitig salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Ei, Käse und die Kräuter mit einem kleinen Schluck Wasser gut miteinander verquirlen, Knoblauch dazupressen. Medaillons durch die Panade ziehen und beidseitig kurz und heiss anbraten. Die Medaillons sind sehr schnell gar, die Piccatas sollten pro Seite nur 1-2 Minuten gebraten werden.

Spaghetti und Piccatas auf einem heißen Teller anrichten.







