



Schweinsschnitzel mit Spiegelei und gebratenen Spaghettoni

Ad hoc Küche nach Jungesellenart: Ein Schweinsschnitzel vom Hals, das ist gut durchzogen und bleibt nach kurzem Anbraten auch schön saftig. Darauf ein Spiegelei. Das ist einfach und schmeckt! Dazu zusammen mit reichlich Zwiebel gebratene Spaghettoni und mit etwas Käse untergemischt angerichtet. Das ist gut für Leib und Seele, Soulfood auf gut neudeutsch.

Zutaten

- 1 Schweinsschnitzel vom Hals, ca. 120g
- 60g Spaghettoni
- 50g Zwiebel
- 2-3cm Peperoncino
- 1/4 handvoll glatte Petersilie
- 30g Fribourger Vaccherin
(oder gut schmelzender Halbhartkäse)
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Bratbutter

Zubereitung

Spaghettoni in Salzwasser gar kochen, Da sie nachher angebraten werden, sollten sie eher weich sein. Abgiessen und etwas Kochwasser auffangen.

Zwiebel halbieren oder vierteln und zu dünnen Streifen schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu kurzen, schmalen Streifchen schneiden. Petersilie eher grob hacken. Käse durch die Röstiraffel reiben. Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern.

Zwiebel in Bratbutter anrösten bis sie leicht braun wird. Peperoncino und Petersilie

zugeben und kurz mitdünsten. Spaghettoni zugeben und vermischen, dabei 1-2 El Kochwasser zugeben. Käse untermischen und 2-3 Minuten braten lassen.

Spaghetti auf einem heißen Teller anrichten. Schnitzel auf jeder Seite ca. 1 Minute braten, anrichten, Spiegelei braten, nach Belieben würzen und auf dem Schnitzel anrichten.







