



Kalbsschnitzel mit Tomaten und Zitrone

Es ist ein, von der italienischen Küche inspiriertes, schnell zubereitetes Gericht. Die Kalbsschnitzel müssen, oder besser dürfen, nur ganz kurz gebraten werden. Die gewürfelte Tomate wird mit Zitronenzesten, und nach Belieben etwas Knoblauch, nur kurz gedünstet, damit sie nicht ganz zerfällt und ihren frischen Geschmack bewahrt. Dazu Spaghettini, die in Olivenöl mit reichlich Petersilie geschwenkt werden. Zusammen ist das ein leichtes und trotzdem aromatisches Sommergericht.

Zutaten

2 Kalbsschnitzel à ca. 60g
1 Knoblauchzehe
1 Tomate, ca. 80g
1El Zitronenzesten
1Tl Zitronensaft
1/2 handvoll glatte Petersilie
60g Spaghettini
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Bratbutter

Zubereitung

Tomate zu kleinen Würfelchen schneiden (ca.5mm). Zesten von der Zitrone abziehen. Knoblauch klein würfeln. Petersilie grob hacken. Kalbsschnitzel beidseitig salzen und pfeffern.

Zuerst die Spaghettini in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und etwas Pastawasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen, Kochplatte aufs Minimum stellen. Petersilie in Olivenöl ca. 2-3 Minuten dünsten. Spaghettini zugeben und vermischen, etwas Pastawasser zugießen bis die Spaghettini geschmeidig sind. Spaghettini warmhalten.

Sobald die Spaghettini gar sind, Knoblauch in Olivenöl andünsten, sie sollten dabei keine Farbe annehmen. Tomatenwürfelchen und Zitronenzesten ca. 5 Minuten dünsten, mit wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Kalbsschnitzel auf jeder Seite 1 Minute braten.

Auf einem heißen Teller anrichten, dabei die Tomatenwürfelchen auf die Schnitzel geben. Mit ein paar Zitronenzesten garnieren.





