

# Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti



Hauptgang für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Büchsen Tomatenpurée (140g)  
2 fach konzentriert
- 1 kleine Büchse Pelati  
gehackt und geschält  
ca. 300 g nettogewicht
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Peterli

500 g Spaghetti

150 g Reibkäse

## Zubereiten Tomatensauce und Spaghetti

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Pfanne mit etwas Olivenöl andämpfen.  
2 Büchsen Tomatenpurée à 140g (2 fach konzentriert) dazugeben und ebenfalls noch kurz mitdämpfen.  
Gehackte und geschälte Pelati oder Tomaten aus Büchse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und 2 Teelöffel Zucker würzen.  
Sauce 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.  
Peterli fein hacken und am Schluss dazugeben oder darüberstreuen.  
Spaghetti in genügend Salzwasser al dente kochen.  
Wasser abgiessen und mit der Tomatensauce vermischen.  
150 g Reibkäse darüberstreuen und alles nochmals gut vermischen.

## Zubereiten Piccata Milanese

- 12 Kalbs- / Schweinschnitzel à ca. 80 g (falsches Filet zB)
  - 4 Eier
  - Mehl
  - 160 g Parmesan Reibkäse
  - Bratbutter
- Eier verquirlen und Reibkäse dazugeben und gut vermischen.  
Bratpfanne mit Bratbutter auf mittlerer Stufe erhitzen.  
Schnitzel zwischen Klarsichtfolie flach klopfen, würzen mit Salz und Pfeffer.  
Schnitzel im Mehl wenden, abklopfen, durch die Ei/Reibkäse-Mischung ziehen und in Bratpfanne bei **mittlerer** Hitze auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.  
In vorgewärmte Schüssel geben und warm halten.

Servieren mit Spaghetti auf vorgewärmte Teller