

Piccata Milanese



Thema:	ein „Schnitzer!“ der anderen Art!
Saison:	ein italienischer Klassiker für jede Jahreszeit
Besonderheit:	mit frischen Spaghetti und Parmigiano Reggiano
Zu Beachten:	Kalbsschnitzel müssen ganz dünn sein und dürfen nur plattiert werden

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

700g	Kalbsschnitzel (dünn)
150g	Parmigiano Reggiano
500g	Spaghetti (frisch)
2	Zwiebel
1 Dose	geschälte Tomaten
½ Tube	Tomatenmark
6-8	Eier
n.B.	Olivenöl
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Zucker
n.B.	Mehl



Zubereitung

Für die Tomatensauce die Zwiebel klein würfelig schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten und mit den geschälten Tomaten aufgießen (sollte die Sauce etwas zu dick sein mit etwas Wasser verdünnen). Mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Auf kleiner Flamme ca. eine halbe Stunde köcheln lassen.

Die Kalbschnitzel plattieren (nicht klopfen) und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem tiefen Teller die Eier mit dem fein geriebenen Parmigiano verrühren und auf einem flachen Teller etwas Mehl geben (ca. bodenbedeckt). Die Kalbschnitzel beidseitig in Mehl wenden und danach durch die Eier-Käse Mischung ziehen und sofort in heißem Olivenöl herausbacken.

Gemeinsam mit den al dente gekochten Spaghetti auf einem Teller anrichten und mit fein gehobeltem Parmegiano Reggiano servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

