

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, den 10.02.2021

Piccata Milanese mit Spaghetti und Tomatensoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Tomatensoße

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 Stiele Thymian
3 Stiele Oregano
2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
800 g Tomaten (aus der Dose)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Für die Schnitzel

8 Schnitzel (klein, vom Schwein, á ca. 80 g)
100 g Parmesan oder Pecorino
100 g Mehl
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 Eier (Größe M)
50 g Sahne
4 EL Butterschmalz

Für die Spaghetti

500 g Spaghetti
Salz
1 Bund Petersilie
50 g Walnusskerne
100 ml Olivenöl
Pfeffer



Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian- und Oreganoblättchen abzupfen und fein hacken.
2. In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Dosentomaten und Kräuter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und etwa 15 Minuten einköcheln lassen.
3. Inzwischen die Schnitzelchen ca. 4-5 mm dünn plattieren. 50 g Mehl auf einen Teller geben. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.
4. Parmesan reiben. Mit übrigem Mehl, Eier und Sahne verquirlen.
5. Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen.
6. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Nüsse ebenfalls grob hacken.
7. Petersilie, Nüsse, Öl, Salz und Pfeffer pürieren.
8. Das übrige Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel in der Parmesan-Ei-Mischung wenden und etwas abtropfen lassen.
9. Schnitzel bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun braten.
10. Spaghetti abgießen, abtropfen lassen. Mit dem Petersilienpüree mischen.
11. Tomatensoße erneut abschmecken. Spaghetti, Tomatensoße und Schnitzel anrichten und servieren.

Tipp: Nach Belieben die Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren.

Außerdem: nach Belieben etwas Parmesan unter die Nudeln mischen.