

Picata Milanese mit Tomatenspaghetti

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Zutaten für 8 Personen

- 1200 g Kalbsschnitzel
- 1 kg Spaghetti
- 20 EL Olivenöl
- 10 EL Tomatenmark
- 300 g geriebener Parmesan
- 2 Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 8 Eier
- 100 g Oliven
- 300 g Weizenmehl
- 2 TL Oregano, getrocknet
- 1 kg Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 100 g Butter
- ½ l Milch
- 5 Zweige frisches Basilikum
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Picata Milanese

- Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer gutverquirlen, danach so viel Parmesan dazugeben, bis eine richtige "Pampe" entsteht. Falls der Käse noch etwas quillt, mit etwas Milch die gewünschte Konsistenz wieder herstellen.
- In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen (mindestens 0,5 cm hoch).
- Das Fleisch nicht würzen! Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und dann direkt in die Pfanne geben.
- Die Schnitzel nach 1 - 2 Minuten wenden und fertig goldgelb braten.
- In eine Auflaufform geben und im Backofen bei 100 °C warm stellen.

Tomatenspaghetti

- Die Tomaten oben über Kreuz einschneiden, mit einem Sieb kurz inkochendes Wasser halten. In kaltem Wasser abschrecken und häuten, vierteln und entkernen (alternativ ganze Tomaten aus der Dose, vierteln)
- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, die Oliven grobhacken.
- Zwiebeln, Knoblauch und Oliven in etwas Butter anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen.
- Jetzt Spaghetti im Salzwasser al dente kochen.
- Währenddessen die Tomaten zu den angeschwitzten Zutaten geben, pfeffern und salzen, Oregano und Tomatenmark dazugeben, alles kurz durchschwenken, dann beiseite stellen.
- Die Spaghetti abgießen, zu den Tomaten in die Pfanne schütten und alles vermengen. Vom Kochwasser 5 Esslöffel hinzufügen, wenn nötig auch mehr, so bleibt alles schön geschmeidig. Die Spaghetti mit den Schnitzeln anrichten und servieren.