Piccata alla Milanese

Die Piccata alla Milanes ist ein italienischer Klassiker mit Spaghetti und Paradeiser Sauce. Ein köstliches und zugleich einfaches Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

8 Stk.	Kalbsschnitzel (kleine von der Schale)
3 Stk.	Eier
2 EL	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
	Mehl
	Öl
750 g	Paradeiser
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
400 g	Spaghetti

Zubereitung

1. Für die **Piccata alla Milanese** die Kalbsschnitzel dünn klopfen, beidseitig salzen und pfeffern. Die Eier mit Parmesan verquirlen.

2. Soviel Öl in eine Pfanne leeren und erhitzen, sodass die Schnitzel schwimmend gebacken werden können. Backofen auf 50 °C vorheizen.

3. Die Schnitzel in Mehl wenden, durch die Ei-Parmesan Mischung ziehen und goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Rohr warm halten.

4. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und im Oliven glasig dünsten, die Paradeiser zerkleinern und hinzugeben. Zirka 20 Minuten eindicken lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. In der Zwischenzeit die Spaghetti laut Packungsanleitung kochen.

6. Die Sauce durch ein Sieb passieren mit den Nudeln vermengen. Die Nudel auf Teller anrichten und die Schnitzel darauf verteilen.

Tipp

Die Piccata alla Milanese mit Gemüse garnieren und ja nach Belieben mit Parmesan bestreuen.