

# Piccata Milanese mit Spaghetti

Nicht nur Kenner der italienischen Küche schätzen die Piccata Milanese mit Spaghetti. Das Rezept für die leckeren Kalbsschnitzel ist längst auf der ganzen Welt bekannt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

450 g <a href="#">Spaghetti</a> (gekochte)
--

### Für die Tomatensauce

2 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
2 EL <a href="#">Zucker</a>
2 TL Öl
6 EL Tomatenmark
2 Spritzer Essig
500 ml <a href="#">Rindsuppe</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>

### Für die Kalbsschnitzel

800 g Kalbsschnitzel
4 Stk. <a href="#">Eier</a>
120 g <a href="#">Parmesan</a> (geriebenen)
100 g Mehl
250 g Öl

## Zubereitung

1. Für die Piccata Milanese mit Spaghetti zuerst die Tomatensauce zubereiten. Hierzu die Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen.
2. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, dann das Tomatenmark hinzufügen und mitrösten lassen. Mit Essig ablöschen und mit Suppe auffüllen. Die Sauce einige Zeit köcheln lassen, bis sie einreduziert.
3. In der Zwischenzeit die Kalbsschnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und mit den Eiern vermengen. Schnitzel zuerst in Mehl und dann in der Eier-Parmesan-Masse wälzen.
4. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin ca. 2-3 Minuten schwimmend ausbacken, dabei das Fett immer wieder über die Schnitzel schwappen lassen.
5. Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zusammen mit Spaghetti und Tomatensauce anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.

## Tipp

Die Piccata Milanese kann anstatt mit Spaghetti auch mit jeder anderen Nudelsorte serviert werden, häufig werden dazu auch Makaroni angeboten.