Putenschnitzel nach Mailänder Art

Das Putenschnitzel nach Mailänder Art ist ein vorzügliches Mittagessen. Hier das Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für die Schnitzel

4 Stk.	Putenschnitzel
3 EL	Mehl
70 g	Parmesan gerieben
3 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
3 EL	Butterschmalz

Spaghetti mit Tomatensauce

2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Dose	Tomaten gewürfelt (400 g)
1 TL	Zucker
1 TL	Oregano (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
400 g	Spaghetti

Zubereitung

1. Für die **Putenschnitzel nach Mailänder Art** zuerst die Tomatensauce zubereiten. Dazu die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. In Olivenöle glasig dünsten, die Tomaten aus der Dose zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und getrocknetem Oregano würzen und zirka 10 Minuten köcheln lassen.

2. Die Putenschnitzel leicht dünn klopfen, salzen und pfeffern. Die Eier in einem Teller verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan unterrühren. In einem weiteren Teller das Mehl geben.

3. Jetzt die Schnitzel zuerst in Mehl und dann in der Eier-Parmesan-Mischung wenden.

4. Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen.

5. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel beidseitig zirka 3-4 Minuten goldbraun backen. Auf Teller anrichten, Spaghetti hinzugeben und mit der Tomatensauce anrichten. Die Sauce nach Belieben mit frischen Kräutern, wie Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum bestreuen.

Tipp

Zum Putenschnitzel nach Mailänder Art einen grünen Blattsalat servieren.