



Piccata Milanese mit Spaghetti

Zutaten:

Zubereiten **25min**
Kochen/Backen **15min**
Auf dem Tisch in **40min**



Piccata:

20 dünne Kalbsschnitzel
2 Zitrone, wenig Saft
Salz, Pfeffer
5-7 EL Mehl
6 Eier
200 g Sbrinz AOP, gerieben
Bratbutter oder Bratcrème

Tomatenspaghetti:

1000 g Spaghetti
1000 g Cherrytomaten, halbiert
2 Knoblauchzehe, in Scheiben
Butter zum Dämpfen
Salz, Pfeffer
wenig Zucker
2 Zweige Oregano, abgezupfte Blätter
Sbrinz AOP zum Bestreuen

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Tomaten und Knoblauch in Butter andämpfen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten dämpfen. Oregano daruntermischen.

Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln, würzen.

Panade: Mehl in einen Teller geben. Eier und Sbrinz in einem tiefen Teller verrühren. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen.

Dann in der Ei-Sbrinz-Masse wenden.

Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten. Piccata im vorgeheizten Ofen bei 60°C warm stellen.

Spaghetti abgiessen, mit Piccata auf Tellern anrichten. Sauce über die Spaghetti geben. Nach Belieben mit Käse bestreuen.

Ei und Sbrinz werden im Verhältnis 2:1 gemischt. Auf ein Ei von etwa 60 g kommen daher 30 g Sbrinz.