

Spaghetti mit pikanter Tomaten-Soße und Hähnchen-Piccata

Für 2 Personen

1 Hähnchenbrustfilet a 200 g	150 g Spaghetti	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Dose Tomaten	100 g Parmesan
1 Ei	1 TL Chiligewürzmischung	Mehl
Zucker	Pflanzenöl	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Spaghetti darin gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Tomaten dazu geben und mit der Chiligewürzmischung, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze ohne Deckel köcheln lassen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in etwa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und vier Esslöffel davon mit dem Ei vermengen. Das Hähnchenfleisch zuerst in Mehl und dann in der Eimischung wenden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchen darin goldbraun anbraten. Die Spaghetti mit der Tomatensoße und den Hähnchen-Piccata auf Tellern anrichten und servieren.

Letizia Füssenich am 26. August 2010