

Hähnchen-Schnitzel mit Spaghetti und Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Hähnchenbrustschnitzel	100 g Parmesan	2 EL Mehl
5 Eier	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti	5 reife Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Basilikum
3 Zweige Oregano	1 TL Kräutersalz	1 EL Butter
100 ml Sahne	100 g Mozzarella	Rucola, Olivenöl

Salz, Pfeffer

Salzwasser für die Spaghetti in einem Topf zum Kochen bringen. Wasser für die Tomaten in einem weiteren Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten mit einem Messer einritzen und kurz in das kochende Wasser geben, anschließend häuten und beiseite legen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Knoblauchzehen ebenfalls abziehen und durch die Presse drücken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin andünsten, die geschälten Tomaten dazu geben, mit den abgezupften Thymiannadeln, den abgezupften und gehackten Basilikumblättern, dem abgezupften Oregano, dem Kräutersalz und Pfeffer würzen und für etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die Sahne und die Butter unterziehen. Den Mozzarella würfeln und unter die Sauce rühren. Die Spaghetti in dem kochenden Salzwasser garen, bis sie al dente sind. Die Hähnchenbrustschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in dem Mehl wenden. Die Eier in eine Schüssel geben und mit dem geriebenen Parmesan verrühren, anschließend die Hähnchenbrustschnitzel darin wenden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin braten. Den Rucola waschen und trocken tupfen. Die Spaghetti zusammen mit der Tomatensauce und den Hähnchenbrustschnitzeln auf einem Teller anrichten. und servieren.

Petra Krönung am 18. August 2014