

# Huhn-Piccata milanese, Tomaten-Ragout, Zucchini-Nudeln

**Für zwei Personen**

**Für das Tomatenragout:**

4 mittelgroße Tomaten	1 rote Paprika	1 kleine Zwiebel
1 TL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Oregano
200 ml Hühnerfond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Piccata Milanese :**

4 Hühnerschnitzel á 100 g	2 Eier	50 g Parmesan
2 EL Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Zucchini-Nudeln:**

2 mittelgroße Zucchini	3 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Tomatenragout:**

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und klein schneiden. Paprika waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl Zwiebelwürfel glasig braten, mit Tomatenmark abbrennen und Tomaten und Paprika in die Pfanne geben. Etwas anrösten lassen und mit dem Hühnerfond aufgießen. Weich dünsten und reduzieren lassen. Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Rosmarin, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Piccata Milanese :**

Den Parmesan reiben. In einer Schüssel Eier aufschlagen, Parmesan unterrühren und bei Seite stellen.

Hühnerschnitzel waschen, trocken tupfen und leicht klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren.

In einer beschichteten Pfanne ca. 1,5 cm hoch Öl erhitzen.

Hühnerschnitzel durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen, in die Pfanne geben und 3-4 Minuten pro Seite ausbacken. Auf etwas Papier abtropfen lassen.

**Für die Zucchini-Nudeln:**

Die Zucchini waschen und von Enden befreien. Zucchini mit einem Spiralschneider in Nudeln schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz darin anbraten. Zucchini-Nudeln in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grosmann am 11. Juni 2018