

Hähnchen-Spieße piccata milanese

Für 4 Portionen:

500 g Hähnchenfilet 1 Prise Salz 100 ml Öl
400 g Spaghetti 1 l Wasser

Für die Panier:

100 g Mehl 1 Ei 100 g Brösel
100 g Pamesan, fein gerieben

Für die Tomatensauce:

2 Dose Tomaten (passiert) Oregano, Salz

Hähnchen-Fleisch in Würfel schneiden, mit Salz würzen und auf Spieße stecken.

Den ganzen Spieß in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in einer 1:1 Mischung Brösel/Parmesan wenden. In Öl ausbacken.

Die passierten Tomaten mit Salz und Oregano würzen und in einem Topf kurz aufkochen.

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abseihen und abtropfen lassen.

Spaghetti anrichten, Tomatensauce drüber geben und daneben die Hähnchen-Spieße legen.

NN am 01. August 2022