

## Piccata milanese mit Spaghettini

### Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
100 g Tomaten	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
eine Prise Zucker	50 g Champignons	20 g gekochter Schinken
200 g Spaghettini	4 Kalbsschnitzel a 120 g	Mehl
2 Eier	50 g Parmesan	1 TL Butter
2 Stiele Basilikum	1 Zitrone	

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Dosen-Tomaten mit dem Pürrierstab kurz durchmixen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Gemixte Tomaten und Tomatenwürfel zugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Champignons putzen und in dünne Streifen schneiden. Schinken ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Fleisch dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die Eier verquirlen und mit frisch geriebenem Parmesan mischen, darin die Schnitzel wenden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und 1 TL Butter die Schnitzel bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind (auf jeder Seite ca. 2 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Das Bratfett abgießen und in der Pfanne Champignons- und Schinkenstreifen anschwitzen. Basilikum fein schneiden und unter die Tomatensoße geben. Spaghettini auf Tellern anrichten, Schnitzel darauf geben. Tomatensoße angießen und darauf Schinken- und Champignonstreifen geben. Mit Basilikumblättern garnieren. Eine Zitrone in Spalten schneiden und dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 07.Juli 2008