

Piccata milanese

Zutaten

Für 4 Personen

Piccata:

12 dünne Kalbsschnitzel, je 40-50 g, z.B. Falsches Filet

1 Zitrone, wenig Saft

Salz, Pfeffer

2-3 EL Mehl

4 Eier

120 g Sbrinz AOP, gerieben

Bratbutter oder Bratcrème

Tomatenspaghetti:

300 g Spaghetti

500 g Cherrytomaten, halbiert

1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten

Butter zum Dämpfen

Salz, Pfeffer

wenig Zucker

1-2 Zweige Oregano, abgezapfte Blätter

Sbrinz AOP zum Bestreuen



Zubereitung

Zubereiten: 25 Minuten

Koch-/Backzeit: 15 Minuten

Auf dem Tisch in 40 Minuten

1. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Tomaten und Knoblauch in Butter andämpfen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten dämpfen. Oregano daruntermischen.
2. Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln, würzen.
3. Panade: Mehl in einen Teller geben. Eier und Sbrinz in einem tiefen Teller verrühren. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen.
4. Dann in der Ei-Sbrinz-Masse wenden.
5. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten. Piccata im vorgeheizten Ofen bei 60°C warm stellen.
6. Spaghetti abgiessen, mit Piccata auf Tellern anrichten. Sauce über die Spaghetti geben. Nach Belieben mit Käse bestreuen.

Ei und Sbrinz werden im Verhältnis 2:1 gemischt. Auf ein Ei von etwa 60 g kommen daher 30 g Sbrinz.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 665 kcal, 53g Eiweiss, 23g Fett, 60g Kohlenhydrate.