Piccata alla Milanese – Schnitzel Mailänder Art auf Spaghetti mit Tomatensauce

Kalbsschnitzel in einer Panade mit würzigem Parmesan

Mittel | 4 Portionen | 30 min.



Piccata – das ist auf Italienisch eine kleine Scheibe Fleisch, Fisch oder Gemüse. Beim Piccata alla milanese, dem Schnitzel nach Mailänder Art, wird ein kleines Kalbsschnitzel in einer würzigen Panade aus Mehl, Eiern und Parmesan in Öl gebacken. In Mailand wird es traditionell auf Spaghetti serviert. Magnifico!

Zutaten

4 kleine Kalbsschnitzel

500 g Spaghetti

2 Dosen ORO di Parma Pastasauce Classico (à 400 g)

5 EL ORO di Parma Tomatenmark scharf

150 g Parmesan

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 Eier

50 g Oliven

150 g Weizenmehl

1 TL Oregano

50 g Butter

10 EL Olivenöl „extra vergine“

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Frisches Basilikum zum Garnieren

Schritt 1: Die Vorbereitung

Schäle und halbiere die Zwiebel, damit du sie in feine Streifen schneiden kannst. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein würfeln. Dann kannst du die Oliven entsteinen, grob hacken und zuletzt den Parmesan reiben. Denn jetzt geht es an die Panade: Gib Mehl in einen Suppenteller, schlage die Eier in einer Schüssel auf, verquirle sie und würze mit Salz und Pfeffer. Nun kannst du auch den Parmesan hinzugeben. Falls die Mischung zu dickflüssig wird, rühre einfach noch ein wenig Milch ein.

Schritt 2: Die Kalbsschnitzel

Zum Braten der Schnitzel gibst du reichlich Olivenöl in eine große Pfanne – denn das Fleisch soll im heißen Öl schwimmen. Würze das Schnitzel nicht, sondern wende es zuerst in Mehl, dann in der Ei-Parmesan-Mischung. Jetzt kannst du die Schnitzel in die Pfanne geben und sie von beiden Seiten je 1-2 Minuten anbraten. Wenn das geschafft ist, legst du das Fleisch anschließend in eine Auflaufform und stellst sie bei 100° C in den Backofen, um sie warm zu halten.

Schritt 3: Die Spaghetti in Tomatensauce

Koche die Spaghetti nach Anleitung in einem großen Topf mit Salzwasser. Währenddessen kannst du schon mal die Zwiebeln, den Knoblauch und die Oliven in der Butter anschwitzen. Gib die Pastasauce hinzu und lass alles ein paar Minuten köcheln. Dann kannst du die Sauce mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack abschmecken. Jetzt musst du nur noch Oregano und scharfes Tomatenmark dazugeben, alles verrühren und bei geringer Hitze warm halten. Sind die Spaghetti fertig gekocht, gibst du sie zur Tomatensauce und vermengst alles gründlich, sodass alle Nudeln gut von der Sauce umhüllt sind.

Schritt 4: Das Finale

Richte die Spaghetti mit der Sauce auf deinem Teller an und lege das Schnitzel darauf. Mit ein paar Basilikumblättern garnieren, servieren und genießen. Così gustoso!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte