

Piccata Milanese, Spaghetti, Tomatensoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienische Kalbsschnitzel in Parmesanhülle - Der Klassiker

Zutaten

- Für die Piccata Milanese:
- 8 Kalbsschnitzelchen a 60g - 70 g aus der Keule (2 Stück p. P.)
- 40 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 3 El Milch
- Salz und Pfeffer, etwas Mehl
- Etwas Olivenöl und Butter zum Braten
- Für die Tomatensoße:
- Etwas Olivenöl
- Etwas Butter
- 1 kleine Dose ganze Tomaten
- 1 El Tomatenmark
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 frische Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 Tl frischer Rosmarin, gehackt
- Etwas Rauchfond oder Gemüsefond
- 2 abgezogene, entkernte Tomaten in Würfeln
- 350 - 400 g Spaghetti

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomatensoße:

Schritt2

Die gehackten Schalotten in Knoblauchöl (oder frischen geschnittener Knoblauch) anschwitzen. Wenig Mehl dazu geben.

Schritt3

(1 gehäufter Teelöffel reicht für eine sämige Konsisten)

Schritt4

Das Tomatenmark, die Dosentomaten und den Rauch - oder Gemüsefond dazu geben.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas frisch gehacktem Rosmarin würzen, 10 min. köcheln lassen.

Schritt6

Die Piccata:

Schritt7

Die Eier, mit der Milch und dem geriebenem Parmesan glatt rühren.

Schritt8

Die Kalbsschnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen, danach leicht mehlen und durch die Ei - Parmesan Panade ziehen. Die Schnitzel etwas „abstreifen“ (Damit die Hülle - Panade nicht zu dick haftet).

Schritt9

Anfangs in heißem Öl, später in Butter appetitlich braun zu Ende braten.

Schritt10

Ausreichend Salzwasser mit etwas Öl versetzen und Spaghetti "al dente" kochen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Vor dem Servieren die frischen Tomatenwürfel unterheben unter die Spagetti heben und die Schnitzelchen auf den Spagetti anrichten.

Schritt13

Die Tomatensoße und etwas geriebenen Parmesan extra reichen. Dazu passen frische Marktsalate

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** der klassiker, edel, frisch, pikant, schnell **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/piccata-milanese-spaghetti-tomatensosse/>