

Andi und Alex

Rezept von Alexander Fankhauser

Gefülltes Piccata Milanese mit Tomaten-Spaghetti

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Kalbsrücken, 2 Kugeln Mozzarella, ½ Bund Basilikum, 3 Eier, 5 EL geriebener Parmesan, Mehl, Salz, Pfeffer, Öl zum Backen, 250 g Spaghetti, 1 gehackte Zwiebel, 250 g Pelati Tomaten, 1 EL Zucker, Olivenöl, 1 EL Tomatenmark;

Zubereitung

Den Kalbsrücken in vier Stücke schneiden und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mozzarellakugeln in 8 Scheiben schneiden und je 2 Scheiben auf die vorbereiteten Kalbsschnitzel auflegen. Einige Basilikumblätter darauf verteilen und zusammenklappen. Die Eier mit dem Parmesan und etwas Mehl verrühren und leicht salzen. Die Piccata würzen und in Mehl wenden. Durch die Eimasse ziehen und schwimmend in Fett goldgelb ausbacken. Die gehackte Zwiebel in Öl glasig anschwitzen. Tomatenmark einrühren und mit Pelatitomaten aufgießen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zucker gut abschmecken. Die Spaghetti bissfest kochen und in der Sauce schwenken. Die Piccata halbieren und mit den Nudeln anrichten. Mit Basilikum garniert anrichten.