



## Piccata alla Milanese

### Zutaten für 4 Personen

- 4 kleine Kalbsschnitzel
- 500 g Spaghetti
- 2 Dosen ORO di Parma Pastasauce Classico
- 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



### Verwendete Produkte



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Schälen und halbieren Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in feine Streifen. Den Knoblauch ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden, die Oliven entkernen und grob hacken. Reiben Sie den Parmesan.

Geben Sie das Mehl in einen Suppenteller. Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel auf, verquirlen Sie sie und geben Sie Salz und Pfeffer hinzu. Nun den Parmesan hinzugeben und unterrühren. Falls die Mischung zu dickflüssig wird, rühren Sie noch ein wenig Milch unter.

### Schritt 2: Die Kalbsschnitzel

Zum Braten geben Sie reichlich Olivenöl in eine große Pfanne – die Schnitzel sollen im heißen Öl schwimmen. Würzen Sie das Schnitzel nicht, sondern wenden Sie es zuerst in Mehl, dann in der Ei-Parmesan-Mischung. Geben Sie die Schnitzel in die Pfanne, und braten Sie sie von beiden Seiten je 1–2 Minuten an. Geben Sie sie anschließend in eine Auflaufform und stellen Sie sie im Backofen bei 100°C warm.



### **Schritt 3: Die Spaghetti in Tomatensauce**

Kochen Sie die Spaghetti nach Anleitung in einem großen Topf mit Salzwasser. Schwitzen Sie währenddessen die Zwiebeln, den Knoblauch und die Oliven in der Butter an. Geben Sie die Pastasauce hinzu und lassen alles ein paar Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geben Sie nun Oregano und scharfes Tomatenmark dazu, verrühren Sie alles und halten die Sauce bei geringer Hitze warm.

Sind die Spaghetti fertig gekocht, geben Sie sie zur Tomatensauce und vermengen alles gründlich, so dass alle Nudeln gut von der Sauce umhüllt sind.

### **Schritt 4: Das Finale**

Geben Sie die Spaghetti mit der Sauce auf die Teller und richten Sie die Schnitzel darauf an. Mit ein paar Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.