



Piccata milanaise mit Tomatenspaghetti (4Personen)

Piccata

8 – 12 dünne Kalbsplätzli oder Schweinefiletstücke
mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen
Plätzli im Mehl im flachen Teller wenden
2 Eier in Suppenteller verklopfen
6 EL geriebener Sprinz oder Parmesan in die Eier geben und die Plätzli darin
wenden
2 EL Öl in der Bratpfanne erhitzen und die Piccatapätzli auf mittlerer Hitze 3 – 4
Min. braten.

Tomatenspaghetti

2 – 3 l Wasser aufkochen
1 ½ EL Salz begeben
250 g Spaghetti zugeben und auf kleiner Stufe al dente ca. 10 Min. kochen
(nach Bellos und Genis Mutter etwas Öl ins Wasser schütten (verhindert das
Kleben der Teigwaren)
Teigwaren gut abtropfen und Butterflöckchen darüber verteilen

Tomatensauce

1 EL Öl in eine Pfanne geben
1 Zwiebel + 2 Knoblauchzehen plus feingeschnittenes Gemüse (je nach Saison:
Peperoni, Sellerie, Lauch, usw.) beifügen, andünsten
500 g frische Tomaten gewürfelt (auch Büchsentomaten oder Pelatitomaten
gewürfelt) begeben und mit wenig Salz, Pfeffer, Paprika und 1 Prise Zucker auf
grosser Stufe erwärmen, bis es zischt...
sofort auf kleine Stufe schalten und 30 – 40 Minuten einkochen und für die
letzten 20 Minuten 3 EL Tomatenpüree mitdämpfen .

(Rezept von Geni)