

# Piccata-Milanese

mit Spaghetti alla chitarra und Tomatensauce



## Zutaten: für 4 Personen

650g Nierstück von Schwein, in  
8 Schnitzel à ca. 80 g geschnitten  
2 grosse Eier  
100 g Parmesan, gerieben  
500g Spaghetti a la Chitarra  
350g Zwiebeln  
1.5 -2 kg frische Tomaten  
50g Knoblauch  
1 dl Olivenöl  
1 dl Erdnussöl  
1.5 dl Rotwein  
Frische Petersilie, Basilikum, Majoran,  
Oregano, Thymian  
Salz

## Zubereitung:

- Tomaten häuten, vierteln und durch den Wolf drehen (grobe Scheibe verwenden).
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und im Olivenöl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen.
- Tomaten dazugeben und langsam weich kochen.
- Die Hälfte der Kräuter, fein gezupft oder gehackt, unter die Tomaten mischen. (Die andere Hälfte zum Garnieren verwenden.)
- Eier und geriebenen Parmesan miteinander verquirlen.
- Die Schnitzel durch die Eimasse ziehen und in wenig Erdnussöl in einer beschichteten Pfanne ausbacken.
- Die frischen, al dente gekochten Spaghetti mit der Tomatensauce garnieren und anrichten.