

Piccata Milanese



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Extra großes Ei: 1
- Frische Basilikumblätter: 1/3 Tasse
- Getrockneter Oregano: 1 TL
- Große Hühnerbrüste: 2
- Milch: 3 EL
- Olivenöl: 1/2 Tasse
- Paniermehl: 1 Tasse
- Parmesan, gerieben: 1/2 Tasse
- Salz: 3 TL, aufgeteilt
- Schwarzer Pfeffer: 1 TL, aufgeteilt
- Spaghetti: 230 gr
- Universalmehl: 1 Tasse
- Zerkleinerter Mozzarella: 230 gr
- Zerstoßene Chiliflocken: 1 TL

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 700 gr



Vorbereitung

Unsere Passierten Tomaten eignen sich für FAST ALLES - Fleischgerichte, Eiergerichte, Pasta, Cremes und Suppen. Einer unserer Favoriten? Der Klassiker Piccata Milanese. In einer dickflüssigen, sämigen Sauce sorgen unsere Passierten Tomaten für eine üppige Note, die ihresgleichen sucht!

1. Die 2 Hühnerbrüste der Länge nach in zwei Hälften schneiden, dann mit einem Fleischklopper plattieren, damit sie flach (0,5 mm dick) und zart werden. Beide Seiten der Hühnerbrüste mit 2 Teelöffeln Salz und 1/2 Teelöffel schwarzem Pfeffer würzen.
2. 3 tiefe Teller für das Panieren vorbereiten: auf den ersten Teller kommt das Mehl, auf den zweiten Teller das Paniermehl mit dem geriebenen Parmesan und auf den dritten Teller das verquirlte Ei mit der Milch.
3. Die Hühnerbrüste erst im Mehl wenden (leicht abklopfen), dann in die Ei-Milch-Mischung tauchen und zuletzt mit der Paniermehl-Parmesan-Mischung bedecken. Auf einen Teller geben und beiseite stellen.
4. Für die Spaghetti einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen.
5. Eine große Bratpfanne mit hohem Rand auf mittlerer Flamme erhitzen und 1/2 Tasse Olivenöl hineingeben. Sobald das Öl heiß ist, die panierten Hühnerbrüste vorsichtig hineingeben und auf jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun herausbacken (das Hühnerfleisch wird dabei nicht durchgegart), dann in einer einzigen Lage auf ein Backblech geben und dazwischen ein bisschen Platz lassen.
6. Mittlerweile sollte das Nudelwasser bereits kochen. Das Wasser mit 1/4 Tasse Salz würzen, dann die Spaghetti hineingeben und den Küchen-Timer auf 8 Minuten einstellen.
7. Nun jede Hühnerbrust mit ein paar Esslöffeln der Passierten Tomaten von Pomìto, zerkleinertem Mozzarella und geriebenem Parmesan bedecken.
8. Ca. 2-3 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
9. Die al dente gekochten Spaghetti abgießen, dann in den Topf mit den übrigen Passierten Tomaten von Pomìto geben. Mit Salz, Pfeffer, getrocknetem Oregano und Chiliflocken würzen. Gut durchmischen.
10. Die mit Tomatensauce bedeckten Spaghetti auf eine Servierplatte geben und das Parmesan-Hühnchen darauf anrichten. Mit extra Parmesan bestreuen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.