

# Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

## Tomatenspaghetti

2	EL	Olivenöl	Öl in einer Pfanne erwärmen.
1		Zwiebel, fein gehackt	Zwiebel, Knoblauch, Rübli und Sellerie begeben und ca. 5 Minuten andämpfen.
2		Knoblauchzehen fein gehackt	Tomatnpüree kurz mitdämpfen.
120	g	Rübli, feingehackt vorgaren	Tomaten und Wasser begeben, Thymian und Lorbeerblatt dazu geben, würzen.
120	g	Knollensellerie, fein gehackt vorgaren	Zugedeckt mindestens 30 Minuten köcheln.
2	EL	Tomatnpüree	Thymian und Lorbeerblatt entfernen.
1	Dose	Cherry-Tomaten geschält	
1.2	l	Wasser	
2		Thymianzweige	
1		Lorbeerblatt	
		Salz und Pfeffer	
150	g	Spaghetti al dente kochen	Dann in die Sauce geben und gut umrühren.

## Piccata Milanese

300	g	Putenschnitzel, geklopft	Wärmeschublade einstellen.
		Salz und Pfeffer	Plätzli würzen.
3	EL	Mehl	Mehl auf einen flachen Teller geben. Eier mit dem Parmesan in einem tiefen Teller verklopfen.
3		Eier	Plätzli im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.
50	g	Parmesan	Dann in der Eimasse wenden.
		Bratbutter	Bratbutter in der Pfanne erhitzen.
			Plätzli beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten.
			In die Wärme stellen.

Piccata mit den Spaghetti zusammen anrichten.

