



**Piccata
vom Schweinefilet
mit Tomatenspaghetti**

4 Personen

2,05 € pro Person

45 Minuten

Rotwein

Zutaten für das Piccata:

1 Päckchen Schweinefilet am Stück ca. 500-550g
Salz & Pfeffer, 5 Eier, 100g Mehl
100g geriebener Parmesankäse, Öl

Zutaten für die Tomatenspaghetti:

1 Dose gehackte Tomate
1 Päckchen Spaghetti 500g
1 kleine Zwiebel, 1 EL Öl
25g Butter, Salz & Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 TL gekörnte Brühe

Die Zubereitung:

Die Tomatenspaghetti:

- Die Spaghetti in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis diese "Bissfest" sind. Bevor man die Spaghettis in den Topf gibt, etwas Öl ins Wasser geben.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und in dem Sieb lassen.
- Die Butter in dem Topf zerlaufen lassen.
- Die Zwiebel darin glasig werden lassen.
- Die Tomatenwürfel in den Topf geben, mit der gekörnten Fleischbrühe und einer Prise Zucker bestreuen.
- Die Tomatenwürfel unter rühren aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Spaghetti in den Topf zu den Tomaten dazu geben und alles verrühren.
- Abschmecken und mit geschlossenem Deckel zur Seite stellen.

Das Piccata:

- Das Schweinefilet aus der Verpackung nehmen, abspülen und trocknen.
- Das Filet in dünne Scheiben schneiden und klopfen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen.
- Den geriebenen Parmesankäse dazu geben und alles verrühren.
- Die Schweinefiletscheiben im Mehl wenden.

- Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.
- Das Fleisch durch die Ei-Käse-Mischung ziehen und direkt in die Pfanne geben. (DAS ÖL KÖNNTE SPRITZEN)
- Von beiden Seiten golden ausbacken.
- Da das Fleisch dünn geschnitten ist, braucht das Fleisch keine so lange Verweildauer in der Pfanne. Da die Ei-Käsemischung sehr schnell verbrennt, muss man auf das Fleisch aufpassen und es zum richtigen Zeitpunkt aus der Pfanne nehmen.
- Das Piccata direkt aus der Pfanne auf Küchenkrepp legen, damit das Fett/Öl vom Küchenkrepp aufgesaugt wird.

Das Anrichten:

- Die Tomatenspaghetti auf dem Teller geben. Am besten mit einer Gabel eine Portion Spaghetti im Topf drehen und dann auf den Teller geben. Etwas von den Tomatenwürfeln auf die Spaghetti geben.
- Das Fleisch ebenfalls auf den Teller geben. Direkt an die Spaghetti anlegen.

Tip:

- Wenn Aldi Basilikum hat, etwas kleinschneiden und zu den Tomatenwürfeln in den Topf geben.
- Zu diesem Gericht passt noch ein Salat.