

Martin Gehrlein
Schnitzel in Ei-Hülle mit Tomatennudeln

Donnerstag, 7. Mai 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Tomatennudeln

30 g getrocknete Tomaten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
500 g reife Tomaten (oder Tomaten aus der Dose)
2 EL Olivenöl
1/2 TL brauner Zucker
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige Basilikum
400 g Spaghetti

Für die Schnitzel

80 g Parmesan
4 Eier
8 Kalbsschnitzel à 70 g
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz



Zubereitung:

1. Für die Tomatensauce die getrockneten Tomaten ca. 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.
3. Die frischen Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, den Stielansatz entfernen und die Kerne austreichen. Fruchtfleisch würfeln.
4. Eingeweichte getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.
5. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.
6. Getrocknete Tomaten und Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
7. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
8. Für die Schnitzel den Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und geriebenen Parmesan untermischen.
9. Die Schnitzel plattieren.
10. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten und abtropfen lassen.

11. In der Zwischenzeit Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen.

12. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten braten.

13. Die Tomatensauce abschmecken und die Spaghetti daruntermischen.

14. Schnitzel und Spaghetti anrichten, mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Pro Portion: 845 kcal / 3540 kJ

79 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß, 33 g Fett