



Piccata Milanese von Mozzarella

Zutaten (für vier Personen)

400 g schnittfester Mozzarella
1/2 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
3 EL Maismehl
2 Eier
3 EL geriebener Parmesan
8 Salbeiblätter

250 g Spaghetti
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker
1 1/2 EL Tomatenmark
200 ml Tomatensaft
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Beilage:

300 g Pflücksalat
2 Tomaten in Würfel

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Mozzarella in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Maismehl wenden. Gehacktes Basilikum mit Olivenöl mischen und auf die Mozzarellascheibe streichen, nochmals in Mehl wenden. Das aufgeschlagene Ei mit Parmesan verrühren, die Scheibe durchziehen, in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten und zum Aromatisieren Salbeiblätter zugeben.

Spaghetti in leicht sprudelndem Salzwasser auf den Biss kochen, abschütten. Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen und mit braunem Zucker leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark unterrühren und mit Tomatensaft und Gemüsebrühe auffüllen. Tomatenwürfel und Spaghetti zugeben, gut durchschwenken, nachwürzen. In tiefem Teller als Bett anrichten, Piccata daraufsetzen, Pflücksalat extra dazu reichen.

Nährwerte pro Person

765 kcal - 39 g Fett - 37 g Eiweiß - 73 g Kohlenhydrate - 6 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.