

Kochen mit Klaus

Kalbsschnitzel à la Milanese

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 2 Dosen geh. Tomaten, 100 g Tomatenmark, 8 EL Ketchup, Oregano
- Basilikum, Majoran, Petersilie, 6 Kalbsschnitzel, 4 Knobizehen, Salz,
- 2 Zwiebeln, 250 ml Brühe, 100 ml Rotwein, Pfeffer, 2 EL Bratensaft,
- Oregano, 150 g geriebener Parmesan, 250 g Mozzarella, Olivenöl,
- Maggi, 2 EL Pizzagewürz, 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch fein würfeln. Basilikum in Streifen schneiden. 1 Dose Tomaten abgießen, Saft dabei auffangen. Tomaten mit 50 g Tomatenmark, $\frac{1}{2}$ Kräuter $\frac{1}{3}$ Zwiebeln, $\frac{1}{3}$ Knoblauch u. 3 EL Ketchup verrühren.



2. Schnitzel waschen, trockentupfen u. in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Salzen, pfeffern u. mit der Tomatenmasse bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden, salzen u. auf den Schnitzel verteilen. Parmesan darüber streuen, in den Ofen geben u. bei 120°C warmhalten, bis der Käse geschmolzen ist.



3. Restl. Zwiebeln u. Knoblauch in heißem Olivenöl anbraten, restl. Tomatenmark einrühren, nach 2 Min. Brühe, Tomatensaft, Rotwein, Tomaten, restl. Ketchup u. Sahne zugießen, einköcheln lassen. Mit Maggi, Salz, Pfeffer, Bratensaft, Kräutern u. ital. Gewürzmischung würzen.



4. Schnitzeln auf der Sauce zur Beilage anrichten u. mit Basilikumstreifen bestreut servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Tagliatelle servieren.

