

Kochen mit Klaus

Parmesanschnitzel zu Tomatenspaghetti

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, 250 g Champignons, Salz
- 2 Eier, Pfeffer, Mehl, Olivenöl, 350 g Spaghetti, 2 EL Tomatenmark,
- br. Zucker, 1 Dose Pizzatomaten, 2 TL Pizzagewürz, 100 ml Rotwein,
- 2 Zweige Basilikum, 100 g gek. Schinken, 100 g ger. Mozzarella,
- 800 g Hähnchenschnitzel, 140 g gerieb. Parmesan, 50 g Paniermehl

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobis fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Pilze putzen u. vierteln. Basilikum klein schneiden. Schinken klein würfeln. Spaghetti nach Angabe zubereiten, abgießen, mit Lauchzwiebeln, Schinken u. 60 g Parmesan vermengen.



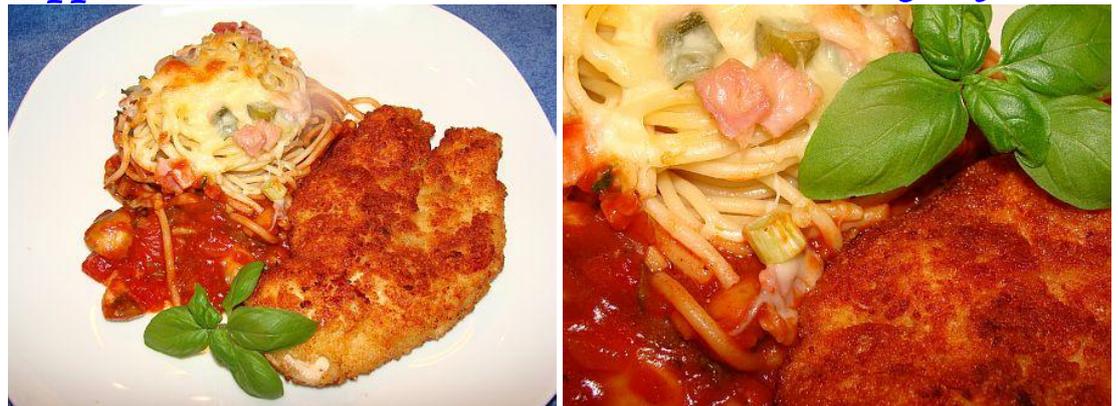
2. Zwiebeln, Knobis u. Pilze in heißem Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten. 2 EL Mehl einstreuen u. anschwitzen, mit Rotwein u. Pizzatomaten ablöschen u. aufkochen. Mit Pizzagewürz, Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Basilikum einrühren, u. Sauce in eine Auflaufform füllen. Spaghetti mit einer Gabel zu Nestern wickeln u. auf die Sauce setzen. Käse da-rüber streuen u. bei 175°C ca. 30 Min. überbacken.



3. Eier u. 1 EL Wasser verquirlen. Restl. Parmesan u. Paniermehl vermengen. Schnitzel, salzen, pfeffern, in Mehl, dann in Ei u. am Ende in der Parmesanmischung wenden. Schnitzel in heißem Öl von jeder Seite goldbraun braten u. zu den Tomatenspaghetti servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Rotwein genießen!



Erstellt von Klaus am 03.10.2013