

# Kochen mit Klaus

## Schnitzel à la Milanese mit Parmesan

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Dosen Pizzatomen, 120 ml Tomatenmark, 6 EL Ketchup, Oregano
- Basilikum, 5 Putenschnitzel, 4 Knoblauchzehen, 2-3 Zwiebeln, Salz,
- 250 ml Brühe, 100 ml Rotwein, Pfeffer, 2 EL Bratensaft, Petersilie,
- 150 g gerieb. Parmesan, 250 g Mozzarella, 500 g Spaghetti, Olivenöl,
- Maggi, 1 EL ital. Gewürzzubereitung, evtl. Cremefine oder Sahne

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Basilikum in Streifen schneiden. Nudeln nach Angabe kochen.
2. 1 Dose Pizzatomen abgießen, Saft dabei auffangen. Tomaten mit 50 g Tomatenmark, ½ der Kräuter u. 2-3 EL Ketchup verrühren.



3. Schnitzel waschen, trockentupfen u. in heißem Öl von beiden Seiten 5 Min. braten. Salzen, pfeffern u. mit der Tomatenmasse bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden, salzen u. auf den Schnitzel verteilen. Parmesan darüber streuen, in der Pfanne zugedeckt warm halten, bis der Käse geschmolzen ist. (Evtl. o. Deckel in d. Ofen geben)
4. Zwiebeln u. Knoblauch in heißem Olivenöl anbraten, restl. Tomatenmark einrühren, nach 2 Min. Brühe, Tomatensaft, Rotwein, Pizzatomen u. Ketchup zugießen, einköcheln lassen. Mit Maggi, Salz, Pfeffer, Bratensaft, Kräutern u. ital. Gewürzmischung würzen.



5. Spaghetti abgießen, zu den Schnitzeln mit der Sauce anrichten u. mit restl. Basilikum bestreut servieren.

*Tipp des Chaoten: Sau lecker! Hamm, hamm... der Hammer!  
Sauce evtl. noch mit 50-100 ml Cremefine verfeinern.*

