Rezept

Puten-Piccata mit Tomatensauce

Ein Rezept von Puten-Piccata mit Tomatensauce, am 30.05.2025

Zutaten

- **1** große Zwiebel
- **5 EL** Olivenöl
- **4** Putenschnitzel (à ca. 130 g)
- Pfeffer
- **2** Eier
- **4 EL** Milch
- **2** Knoblauchzehen
- **2** Dosen Pizzatomaten mit Oregano (à 400 g)
- Salz
- **75 g** Mehl
- **50 g** frisch geriebener Parmesan
- **500 g** frische Tagliatelle (Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch kurz mitdünsten. Pizzatomaten dazugeben, offen aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen lassen.

2. Inzwischen die Schnitzel trocken tupfen, beidseitig salzen und pfeffern. Mehl in einem Teller bereitstellen. Eier mit Parmesan und Milch in einem zweiten tiefen Teller verrühren. Fleisch erst im Mehl wenden, dann durch die Käse-Ei-Masse ziehen.

3. Für die Nudeln 2 l Wasser mit 2 TL Salz zum Kochen bringen. Das übrige Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Schnitzel darin auf jeder Seite 5 Min. braten. Wenn das Nudelwasser kocht, die Nudeln darin ca. 2 Min. garen. Die Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen. Mit der Tomatensauce und den Schnitzeln anrichten.