

# GATCH GAP REZEPTE

Piccata Milanese

Zubereitungszeit 30 min | 1 - 2 Personen

GATCH GAP  
kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



[WWW.GATCHGAP.DE](http://WWW.GATCHGAP.DE)

# Zubereitung

# Zutaten

- "Catchcap" auf eine passende Rührschüssel (28cm) legen. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer gut verquirlen, danach so viel Parmesan dazugeben, bis eine richtige cremige Masse entsteht. Es kann passieren, dass der Käse noch etwas quillt, gießen dann einfach Milch dazugießen, um die gewünschte Konsistenz wieder herzustellen.
  - "Catchcap" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen (mind. 0,5 cm hoch). Das Fleisch nicht würzlen! Die Schnittzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und in die Pfanne geben.
  - Die Schnittzel nach 1 - 2 Minuten wenden und fertig braten (goldgelb), warmstellen.
  - Die Schnittzel in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 100°C warmstellen.
  - Die Tomaten oben über Kreuz einschneiden, mit einem Sieb kurz in kochendes Wasser halten. Nach 10 Sekunden herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken und häuten, vierteln und entkernen.
  - Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, die Oliven grob hacken. Diese drei Zutaten in etwas Butter in der Pfanne mit "Catchcap" anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen.
  - Jetzt die Spaghetti im Salzwasser kochen, währenddessen die Tomaten zu den angeschwitzten Zutaten geben, pfeffern und salzen, Oregano und Tomatenmark dazu, alles kurz durchschwenken, beiseite stellen.
  - Die Spaghetti zu den Tomaten in die Pfanne schütten, alles vermengen, Vom Kochwasser 5 Esslöffel hinzugießen, wenn nötig auch mehr, so bleibt alles schön geschmeidig. Die Spaghetti mit den Schnittzeln anrichten und servieren.
- 600 g Kalbsschnittzel oder Putenschnittzel
  - 500 g Spaghetti
  - 10 EL Olivenöl
  - 5 EL Tomatenmark
  - 150 g Parmesan, gerieben
  - 1 Zwiebel
  - 2 Zehen Knoblauch
  - 4 Eier
  - 50 g Oliven
  - 150 g Weizenmehl
  - 1 TL Oregano
  - 500 g Tomaten
  - 50 g Butter
  - Basilikum, frisches
  - Salz und Pfeffer

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



**CATCH CAP**

*handmade & passionate*