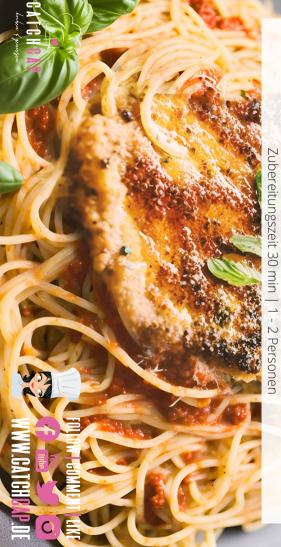
CATCH CAP REZEPTE

Piccata Milanese



Lubereitung

- dann einfach Milch dazugießen, um die gewünschte Konsistenz wieder entsteht. Es kann passieren, dass der Käse noch etwas quillt, gießen danach so viel Parmesan dazugeben, bis eine richtige cremige Masse in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer gut verquirlen, "Catchcap" auf eine passende Rührschüssel (28cm) legen. Die Eier
- chung ziehen und in die Pfanne geben. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Parmesan-Mis ichlich Olivenöl erhitzen (mind. 0,5 cm hoch). Das Fleisch nicht würzen "Catchcap" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne re-
- Die Schnitzel nach 1 2 Minuten wenden und fertig braten (goldgelb)
- Die Schnitzel in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 100°C
- Die Tomaten oben über Kreuz einschneiden, mit einem Sieb kurz in kaltem Wasser abschrecken und häuten, vierteln und entkernen. kochendes Wasser halten. Nach 10 Sekunden herausnehmen und in
- cap" anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, die Oliven grob Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, der hacken. Diese drei Zutaten in etwas Butter in der Pfanne mit "Catch
- und Tomatenmark dazu, alles kurz durchschwenken, beiseite stellen zu den angeschwitzten Zutaten geben, pfeffern und salzen, Oregano Jetzt die Spaghetti im Salzwasser kochen, währenddessen die Tomater
- Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit!!! so bleibt alles schön geschmeidig. Die Spaghetti mit den Schnitzeln gen. Vom Kochwasser 5 Esslöffel hinzufügen, wenn nötig auch mehr, Die Spaghetti zu den Tomaten in die Pfanne schütten, alles vermenanrichten und servieren

- 600 g Kalbsschnitzel oder Putenschnitzel 500 g Spaghetti
- 10 EL Olivenöl
- 5 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel 150 g Parmesan, gerieben
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 Eier
- 50 g Oliven
- 1 TL Oregano 150 g Weizenmeh
- 500 g Tomaten
- Basilikum, frisches 50 g Butter
- Salz und Pfeffer



