



## Piccata milanese mit Hühnerfleisch

Für 4 Personen

Vorbereitung  
5 Minuten

Kochzeit  
20 Minuten

### Zutaten

4 Stk Hühnerschnitzel  
500 ml Tomatensauce (Pomito o.ä.)  
400 g Spaghetti Nudeln  
1 Zwiebel  
4 Eier  
50 g geriebener Parmesan  
1 Prise Zucker  
Salz  
Mehl

### Vorbereitung

Wasser für die Nudeln aufstellen und die Zwiebel fein hacken. Die Eier in ein Suppenteller geben und mit einer Gabel aufquirlen. Dazu den geriebenen Parmesan mischen. In einen 2. Suppenteller etwas Mehl geben. Das Hühnerfleisch waschen und ein bisschen salzen.

### Zubereitung

Die Zwiebel in etwas Öl anbraten bis sie glasig werden, dann den Zucker dazugeben und ein wenig karamellisieren lassen. Den Zucker nicht zu braun werden lassen! Dann die Tomatensauce dazugeben, salzen und bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Wenn das Wasser kocht, Salz reingeben und die Nudeln laut Angaben auf der Packung kochen.

Das Hühnerfleisch nun in Mehl und anschließend in der Eier-Parmesanmischung wälzen. Es sollte einiges an Eier-Parmesanmischung über bleiben. Das ist auch gut so, das brauchen wir gleich.

Nun in etwas Öl das Hühnerfleisch langsam braten. Wenn die Panier von unten leicht Farbe bekommt, geben wir die restliche Eier-Parmesanmischung dazu.

Zum umdrehen des Fleisches trennen wir zuerst die Eierschicht mit einem Kochlöffel durch. Nudeln abseihen, die dürften inzwischen schon längst fertig sein. Tomatensauce abschmecken, man kann jetzt immer noch Salz und Zucker dazugeben.

Nudeln auf den Teller geben. Die Tomaten Sauce darüber und das Fleisch schön daneben trappieren. Fertig.