

**Piccata mit frischer Tomaten-Pasta**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für die Tomaten-Pasta**

- 500g reife Tomaten (möglichst unterschiedlicher Größe und Sorte)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50g junger Peccorino gerieben
- Meersalz, Pfeffer, Olivenöl
- 300g kurze Paccheri

**Für die Piccata**

- 4 sehr dünne Schnitzel vom Kalb
- 3 Eier
- 30g Semmelbrösel
- 20g geriebener Parmesan
- 50g Butterschmalz
- Butter, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

- Für die Sauce die Tomaten waschen und klein würfeln. Zwiebeln schälen, längs vierteln und quer in schmale Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken.
- In einer Pfanne mit großem Durchmesser Knoblauch und Zwiebel glasig dünsten, dabei salzen und pfeffern, eine Prise Zucker dazu, dann die Tomaten zugeben. Alles 5 Minuten offen leicht köcheln lassen bis die freie Flüssigkeit etwas verdunstet ist. Peccorino reiben und einen Esslöffel davon in die Sauce rühren. Noch einmal abschmecken und warm halten.

- Für die Piccata die Eier mit den Semmelbröseln und dem Parmesan verquirlen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. 30 Minuten quellen lassen und noch einmal gut verrühren. Die Schnitzel halbieren, beiden Seiten salzen und pfeffern. Ordentlich Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Fleischscheiben durch die Eierpannade ziehen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten, wenden und in weiteren fünf Minuten fertig braten.
- Die Paccheri al dente kochen und abgießen. Mit der Sauce vermischen, wieder heiß werden lassen und mit dem restlichen Peccorino zum Bestreuen servieren.

**Guten Appetit!**

Rezept: Helmut Gote