

## MEDITERRANES NUDEL-RAGOUT MIT PICCATA VOM HUHN

### Zutaten für 4 Personen

- \ 350 – 400 g griechische Nudeln
- \ 6 Knoblauchzehen
- \ 2 kleine rote Zwiebeln
- \ 1 EL Tomatenmark
- \ Etwas Olivenöl
- \ 1 Dose Kirschtomaten (400 g)
- \ 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- \ 12-16 frische Kirschtomaten
- \ Salz und Zucker nach Geschmack
- \ 100 ml Rapsöl
- \ 2 Eier
- \ 150 g Weizenmehl
- \ 200 g Parmesan, gerieben
- \ 600 g Hühnchenschnitzel

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl andünsten und mit dem Tomatenmark leicht rösten. Danach die gehackten Tomaten sowie die Kirschtomaten aus der Dose dazugeben und mit Salz und Zucker würzen. Bei leichter Temperatur reduzieren lassen.

In einem separaten Topf die griechischen Nudeln nach Packungsangabe abkochen. Kurz vor Ende der Garzeit die frischen Kirschtomaten im Ganzen unter die Sauce geben. Nudeln abgießen, wenn sie gar sind und ebenfalls in die Sauce geben.

Für die Piccata-Masse das Ei mit dem Parmesan vermischen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch würzen und mehlieren. Danach durch die Parmesanmasse ziehen und im Rapsöl wie ein Schnitzel braten.

Je nach Dicke der Schnitzel ca. 5 Minuten im Ofen bei 180 ° C garen.

Die Nudeln im tiefen Teller mit der Piccata anrichten.