

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Filetschnitzelchen mit Parmesan mit Tomaten-Limetten-Pasta

Zutaten für 4 Personen:	
4 Schalotten	500 g Spaghetti
1 Bund frischer Basilikum	5 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Zucker	8 EL Olivenöl
100 g Parmesan am Stück	Schale und Saft 1 kleinen Bio-Zitrone
Semmelbrösel, 2 Eier	200 g Tomaten
600 g Schweinefilet	

Zubereitung:

4 Schalotten in feine Spalten schneiden.

Einen Bund Basilikum grob schneiden.

Tomaten in Würfel schneiden, soweit die Vorbereitung.

Schweinefilet in Scheiben schneiden und mit dem Handballen flachklopfen.

Vermischen sie eine Tasse voll Semmelbrösel mit kleingeraspeltem Parmesan, je älter der Parmesan umso würziger wird die Panade.

Mehlieren sie die Filetschnitzel, dann durch zerschlagenes Ei ziehen und mit den Parmesan-Semmelbrösel panieren.

Spaghetti al Dente kochen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Nach dem Kochen Schalotten Streifen in Olivenöl andünsten.

Raspeln sie von einer Bio-Zitrone das gelbe der Schale ab und gebe die zu den Zwiebel, kurz mitdünsten lassen.

Jetzt die Spaghetti dazu, den geschnittenen Basilikum und die Tomatenwürfel. Würzen sie die Spaghetti mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker, der rundet den Geschmack schön ab. Deckel drauf und bei ganz kleiner Hitze durchziehen lassen.

Die Filetschnitzel in einer großen Pfanne in Olivenöl von jeder Seite 2-3 Minuten Goldbraun braten.

Richten sie die Spaghetti auf eine große Platte an, lege die Schnitzelchen drüber.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer