



### Pikata Milanese (Schnitzel in Parmesanmantel)

$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	80 g 2 2 EL	Parmesan Eiern Sahne	in eine mittelgroße Schüssel reiben, mit und verrühren.
	4 kleine etwas etwas ca. 2 EL	Putenschnitzel Salz Pfeffer Mehl	vorsichtig flachklopfen, mit und würzen und in wenden.
	2 - 3 EL	Butterschmalz	Die vorbereiteten Schnitzel in der Ei-Parmesanmischung wenden und sofort in goldgelb ausbacken. Fertige Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Spaghetti und Tomatensoße servieren.

### Geröstete Tomatensoße

Menge	Zutat	Zubereitung
500 g	Tomaten	waschen, halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen.
1 TL	Zucker	und
$\frac{1}{2}$ TL	Salz	über die Tomaten streuen.
1 Stiel	Rosmarin	und
2 Stiele	Oregano	und
1	Knoblauchzehe	halbiert, zu den Tomaten geben.
2 EL	Olivenöl	darüber geben und die Form in den Ofen schieben. 200 °C 45 Min. Die Kräuterstiele entfernen, den Rest mit dem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Soße mit
	Salz, Pfeffer, Basilikum	abschmecken.