



# Spaghetti mit Tomatenragout und Scaloppine

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	6 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Basilikum, frisch	40 g
Olivenöl	6 EL
Zucker	1 EL
Majoran, getrocknet	0.5 TL
Rosmarin, getrocknet	0.5 TL
Thymian, gerebelt	0.5 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Spaghetti	500 g
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Butter	4 EL
Schlagsahne	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne, Frischhaltefolie

1. Tomaten waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen und Blätter grob zerpfücken.
2. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 2 Min. glasig anschwitzen. Tomatenwürfel, Zucker und die Hälfte der getrockneten Kräuter zugeben und alles weitere ca. 3 Min. braten. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und beiseitestellen.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 8–9 Min. al dente garen.
4. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie gelegt leicht platt klopfen. In einen tiefen Teller Mehl und übrige getrocknete Kräuter geben. Schnitzel salzen und in der Mehlmischung wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
5. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten und die fertigen Scaloppine auf Küchenkrepp abtropfen.
6. In einem Messbecher 100 ml Kochwasser abschöpfen und Pasta in ein Sieb abgießen. Im gleichen Topf Basilikum, Schlagsahne und Kochwasser fein pürieren und aufkochen. Sobald die Sauce kocht, Topf vom Herd nehmen, Spaghetti zugeben, durchmischen und

kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Währenddessen nach Belieben Tomatenragout ebenfalls warm rühren. Spaghetti, Basilikumcreme, Ragout und Scaloppine auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Am besten klappt das flach klopfen bzw. plattieren, wenn du das Schnitzel auf der Arbeitsfläche zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legst und kräftig mit dem Boden eines Topfs gleichmäßig flach klopfst. Durch die Frischhaltefolie schützt du das Fleisch und gleichzeitig bleiben Unterlage und Topfboden sauber.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	930 kcal
Kohlenhydrate	112 g
Eiweiß	53 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	31 g