


Auf Basis des Mailänder Original Rezepts.

1	3 x 2 x 1 x	Rispetomaten Knoblauchzehen Zwiebel, rot	<i>Tomaten-Chutney</i> Die Rispetomaten waschen und grob würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.
2	1 EL 1 EL 1 EL 400 g 3 Pr.	Olivenöl Honig Balsamicoessig, dunkel Dosentomaten, stückig Tomatensauce Gewürz	In einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Honig hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Die Rispetomaten hinzufügen und 2 Minuten braten. Mit Balsamicoessig ablöschen, die stückigen Tomaten, sowie das Gewürz hinzugeben und 20 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.
3	2 x 4 Pr. 4 Pr.	Hähnchenbrustfilets, 300g Salz Fleischgewürz	<i>Piccata</i> Die Hähnchenbrustfilets von Haut und Sehnen befreien und waagrecht halbieren. Die 4 entstandenen Schnitzel zwischen Frischhaltefolien legen und ca. 1/2 cm flach klopfen. Die Schnitzel mit je 1 Prise Salz und Gewürz würzen.
4	5 x 150 g 100 g	Eier Parmesan, gerieben Mehl	Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, den Parmesan dazugeben und gründlich verquirlen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben.
5	100 ml	Olivenöl	In 2 Pfannen jeweils 50ml Olivenöl erhitzen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann in die Ei-Parmesan-Mischung geben. Dabei darauf achten, dass jede Stelle mit der Panade bedeckt ist. Die Schnitzel in die vorgeheizten Pfannen geben und von jeder Seite bei mittlerer Hitze 5 Minuten ausbacken.
6			Das Tomaten-Chutney auf einen großen Teller anrichten und die Schnitzel darauf servieren.

 Im Mailänder Original wird Kalbfleisch verwendet.