



Hähnchen-Piccata mit Spinatpasta und Tomaten-Basilikum-Salat

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	600 g
Parmesan, gerieben	40 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	6 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosenpaprika	
Strauchtomaten	2 St.
Basilikum, frisch	30 g
Balsamicoessig, dunkel	2 Esslöffel
Olivenöl	3 Esslöffel
Honig	1 Esslöffel
Öl	5 Esslöffel
Tagliatelle, frisch	500 g
Schlagsahne	150 g
Blattspinat	300 g

Zubereitung

Hähnchen waschen, trocken tupfen und flach halbieren, sodass 6 gleich große flache Schnitzelchen entstehen. Anschließend rundherum salzen.

Parmesan in einer Schüssel mit Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika glatt verrühren. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen.

Tomaten waschen, halbieren, entstrunken und ca. 2 cm groß würfeln. Basilikum waschen, trocknen und die Blätter und feineren Stiele fein hacken. In einer Schüssel Balsamico, Olivenöl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Tomaten und Basilikum untermischen.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. 3 Hähnchenschnitzel durch die Parmesanmasse ziehen und in der Pfanne von jeder Seite ca. 1 – 2 Min. goldgelb anbraten. Anschließend auf einem Stück Aluminiumfolie bis zum Anrichten gar ziehen lassen. Mit den übrigen Hähnchenschnitzeln genauso verfahren.

In der Zwischenzeit die Tagliatelle im sprudelnden Salzwasser ca. 4 Min. bissfest garen, in ein Sieb abgießen und ca. 1 Tasse vom Kochwasser zurückbehalten.

Im selben Topf die Schlagsahne aufkochen, Spinat hinzufügen, gut verrühren, ca. 1 Min. garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf etwas vom zurückbehaltenen Kochwasser hinzufügen.

Tagliatelle unter den Spinat mischen und die Spinatpasta auf Teller verteilen. Hähnchen-Piccata darauf anrichten und mit dem Tomaten-Basilikum-Salat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lege die Hähnchenbrust flach auf ein Schneidebrett, lege eine Hand flach darauf



und schneide die Hähnchenbrust vorsichtig parallel zur Hand in zwei Hälften. So gelingt Dir das Halbieren schön gleichmäßig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	910 kcal		
Kohlenhydrate	56 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	53 g	Fette	52 g