



Scaloppine mit Fusilli, Rösttomaten-Mozzarella- Sauce und Basilikum



 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Strauchtomaten 6 St.

Zwiebeln, gelb 2 St.

Knoblauchzehen 1 St.

Öl 6 EL

Zucker

Zitronen 0.5 St.

Mozzarella 125 g

Basilikum, frisch 20 g

Fusilli 500 g

Schweineschnitzel 60 g

Weizenmehl, Type 405 4 EL

Butter 1 EL

Pfeffer, schwarz

Zubereitung

Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen und in einem Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Tomaten waschen, Strünke entfernen und Tomaten vierteln. Zwiebeln und Knoblauch halbieren und schälen. Zwiebeln in grobe Streifen schneiden und Knoblauch grob hacken.

Alles in einer Auflaufform mit 2 EL Öl vermischen, salzen und mit 1 TL Zucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 20 Min. goldbraun rösten. Nach ca. 10 Min. wenden.

Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren in dünne Spalten schneiden. Mozzarella trocken tupfen und in ca. 2 cm große Stücke zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen.

Pasta im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. al dente garen. Anschließend ca. 1 Tasse Pastawasser abschöpfen und Nudeln in ein Sieb abgießen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit den Handballen etwas flach klopfen. Auf einem großen Teller 4 EL Mehl mit Zitronenabrieb und etwas Salz mischen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Tomaten mit 4 EL Butter in einem hohen schmalen Gefäß fein pürieren.

In einer großen Pfanne restliches Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schnitzel im Mehl wenden, festdrücken und überschüssiges Mehl abschütteln. Fleisch im Öl unter gelegentlichem Schwenken von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun ausbacken. Scaloppine danach auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen.

Derweil im Topf Fusilli und Tomatensauce mischen und auf mittlerer Stufe ca. 1–2 Min. warm rühren. Nach Belieben zum Auflockern etwas vom Pastawasser zugeben und ggf.

mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Pasta und Scaloppine auf Tellern anrichten und mit Mozzarella, Basilikum und Zitronenspalten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	837 kcal		
Kohlenhydrate	108 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	28 g	Fette	33 g