



# Scaloppine mit Fusilli und Tomatensoße mit Mozzarella und Basilikum



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

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
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Butter	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf, große Auflaufform, Küchenpapier

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Tomaten mit 4 EL Butter in einem hohen schmalen Gefäß fein pürieren.

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

7. Derweil im Topf Fusilli und Tomatensoße 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	928 kcal
Kohlenhydrate	112 g
Eiweiß	59 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	28 g