

KARTOFFEL-PICCATA MIT TOMATENSAUCE

Quelle: SMP Bern

Für 4 Personen

Tomatensauce:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Bratbutter zum Andämpfen
- 1 gelbe Peperoni, in Würfel geschnitten
- 600 g Tomaten, geschält, in Würfeli geschnitten
- 1 dl Rotwein
- wenig Nelkenpulver
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 4 getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten

Piccata:

- 600 g grosse Kartoffeln, in der Schale gekocht, ausgekühlt
- 3 EL Mehl
- $\frac{3}{4}$ KL Salz
- Pfeffer, Paprika, Muskat
- 3 Eier
- 120 g Sbrinz, gerieben
- Bratbutter zum Braten
- einige Sbrinzlocken für die Garnitur

1. Für die Tomatensauce Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Bratbutter andämpfen, Peperoni beifügen, mitdämpfen, einige Peperoniwürfeli für die Garnitur beiseite stellen. Tomaten in die Pfanne geben, mitdämpfen. Mit dem Rotwein ablöschen, würzen, ca. 20 Minuten offen köcheln lassen. Pürieren, die Hälfte der getrockneten Tomaten beigegeben, heiss werden lassen, abschmecken. 2. Für die Piccata Schalenkartoffeln schälen, längs in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mehl mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat in einem Teller mischen. Eier in einem zweiten Teller verklopfen, Sbrinz darunter mischen. Kartoffelscheiben zuerst in der Mehl-Gewürz-Mischung, anschliessend in der Käse-Ei-Masse wenden. Sofort in der heissen Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig goldbraun braten, warm stellen. 3. Piccata auf vorgewärmten Tellern verteilen, Tomatensauce daneben anrichten, Peperoniwürfeli und getrocknete Tomaten darüber streuen, garnieren.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Sbrinz darüber verteilen, mit Schnittlauch garnieren.

