

Schnell & einfach

Schweinspiccata mit Basilikum

Pimp my Plätzli



1. Schritt



Spaghetti im **Salzwasser** al dente kochen, abtropfen. **Öl** darunter-mischen, zugedeckt beiseite stellen. **Basilikum** grob schneiden, die Hälfte davon mit den Spaghetti mischen.

2. Schritt



Plätzli würzen, **Mehl** in einen flachen Teller geben. **Eier** mit dem **Parmesan** und dem restlichen Basilikum in einem tiefen Teller verklopfen. Plätzli zuerst im Mehl, dann in der Basilikummasse wenden.

3. Schritt



Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Plätzli portionenweise bei mittlerer Hitze beid-seitig je ca. 2 Min. braten.



Patrick Legenstein

Rezeptredaktor

Das steht immer im Kühlschrank: Schokoladdejoghurts, Eier, Zitronensaft, Butter und Mini-Pics.

Das ist immer im Vorrat: Teigwaren.

Das vergesse ich immer einzukaufen: geriebenen Parmesan.

Mein Lieblingsrezept als Kind: Schnitzel Pommes frites.

Meine Henkersmahlzeit wäre: zuerst Austern mit Beluga-Kaviar, dann Kobe Beef mit Sauce Béarnaise und schliesslich Zabaione mit Vanilleglace.

Meine letzte Küchenkatastrophe: Gibts bei mir nicht.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

300 g	Spaghetti
	Salzwasser, siedend
1 EL	Olivenöl
2 Bund	Basilikum
8	Schweinsplätzli (z. B. Stotzen, je ca. 80 g)
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
3 EL	Mehl
4	frische Eier
80 g	geriebener Parmesan
	Bratbutter zum Braten

Portion: 642 kcal, E 51 g, Kh 59g, F 21 g