

# Hähnchenschnitzel mit Tomatennudeln



Für 4 Portionen

Für die Tomatensauce:

600 g vollreife Tomaten

80 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2-3 EL Olivenöl

1 Thymianzweig

1/4 l Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Für die Schnitzel:

8 kleine Hähnchenbrustschnitzel, je 40 g

4 Eier

40 g geriebenes Weißbrot

60 g frisch geriebener Parmesan

50 g Mehl, 4 EL Olivenöl zum Braten

Salz, Pfeffer

Außerdem:

300 g Spaghetti

1 Hand voll Basilikumblätter

(1) Für die Sauce die Tomaten kurz mit kochendem Wasser unterbrühen, kalt abschrecken und häuten. Stielansätze und Samen entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein würfeln.

(2) Das Öl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Tomaten, Thymian und Brühe zufügen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, den Thymianzweig wieder entfernen und die Sauce warm halten.

(3) Die Schnitzel zwischen Folie gleichmäßig dünn klopfen, salzen und pfeffern. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, dann die Brösel und den Parmesan untermischen. Das Mehl in einen zweiten Teller schütten. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und im heißen Öl portionsweise von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

(4) Die Spaghetti in Salzwasser al dente garen, abgießen und mit je zwei Schnitzeln anrichten. Etwas Tomatensauce über die Nudeln geben, mit Basilikum garnieren und servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**

