



Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 16.07.2025

Parmesanschnitzel mit Spaghettisalat und Paprika-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Salat

500 g Nudeln, z. B. Spaghetti, Orechiette oder Penne
etwas Salz
300 g Kirschtomaten
2 Zwiebeln, rot
1 Knoblauchzehe
2 EL Oliven, schwarz, entsteint, z. B. Kalamata
50 ml Weißweinessig
2 TL Senf
etwas Zucker
etwas Pfeffer
60 ml Olivenöl
1 Bund Basilikum

Für den Paprika-Dip

2 Paprikaschoten, gelb und rot
2 Schalotten
2 Stiele Thymian
2 Stiele Petersilie
1 Bund Schnittlauch
50 ml Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
einige Chiliflocken, nach Belieben
etwas Honig, nach Belieben

Für die Schnitzel

4 Schweineschnitzel, à ca. 120 g, alternativ Hähnchen, Kalb, Lamm
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 g Parmesan oder Grana Padano
2 Eier (Größe M)
100 g Mehl
100 ml Milch
200 g Semmelbrösel oder Pankobrösel
200 g Butterschmalz oder Pflanzenöl

Zubereitung:

1. **Spaghetti oder andere Nudeln** nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen.
2. Nudeln in ein Sieb abgießen, dabei eventuell etwas Kochwasser auffangen. Nudeln abtropfen und abkühlen lassen.
3. Tomaten abbrausen, putzen und vierteln. Knoblauch und Zwiebeln abziehen. Knoblauch fein schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Oliven in Ringe schneiden.
4. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten und abkühlen lassen.
5. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Olivenöl verrühren.



6. Nudeln und Gemüse in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing mischen und ziehen lassen.
7. **Für den Dip** Paprikaschoten putzen, entkernen und klein schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trocknen und fein schneiden.
8. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Schalotten und Paprika darin ca. 2-3 Minuten dünsten und abkühlen lassen.
9. Paprika, Schalotten pürieren, dabei das übrige Öl nach und nach zugeben, bis ein cremiger Dip entsteht. Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Honig abschmecken. Bis zum Servieren abdecken und kühlen.
10. **Inzwischen die Schnitzel** plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Parmesan fein reiben. Mit Eiern, Mehl und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
12. Die Schnitzel durch den Teig ziehen und etwas abtropfen lassen.
13. Semmelbrösel auf einen Teller geben. Schnitzel darin wenden und etwas abklopfen.
14. Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten goldbraun ausbacken.
15. Zum Servieren die Hälfte vom Basilikum fein schneiden, unter den Nudelsalat mischen und erneut abschmecken, nach Bedarf noch etwas vom aufgefangenen Kochwasser untermischen. Salat mit übrigem Basilikum bestreuen. Mit Schnitzeln und Paprika-Dip anrichten und servieren.