

Piccata Milanese mit Fettucine

4 Portionen

750 g Schweinslungenbraten

400 g Parmesan

etwas Mehl

2 Eier

500 g Fettucine

3-4 EL Tomatenmark

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1/8 l Rotwein

1 EL Kristallzucker

1 Bund Basilikum

Öl

Salz, Pfeffer

Den **Parmesan** reiben.

Den **Lungenbraten** putzen und in zwölf Stücke schneiden - am besten im "Schmetterlingsschnitt": eine Scheibe Fleisch nicht ganz durchschneiden, die zweite Scheibe ganz durchschneiden und das Fleischstück in der Mitte auseinanderdrücken.

Die Fleischstücke flach drücken und mit **Mehl**, **Eiern** und **Parmesan** panieren.

Knoblauch und **Zwiebel** würfelig schneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit **Öl** glasig anschwitzen lassen, dann Knoblauch und **Tomatenmark** dazu geben.

Alles verrühren und mit dem **Rotwein** ablöschen. Köcheln lassen, mit Wasser aufgießen, mit **Zucker**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und einkochen lassen.

Die Sauce pürieren. **Basilikum** fein hacken und darunter mischen.

In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und die Lungenbratenstücke sachte herausbacken bis sie goldgelb sind.

Währenddessen die **Fettucine** kochen. Je drei Stück Fleisch mit Pasta und Tomatensauce anrichten.

Gutes Gelingen!