

## Piccata milanese vegan



für 4 Personen

### Zutaten

250g Tomaten

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1 Dose Tomaten, stückig

Tomatenmark

Zucker, Salz, Pfeffer, Suppenwürze, Basilikum

Schuss Obers

Öl

8 Seitan-Filets

ca. 1/8 l pflanzliche Milch

Mehl, Salz, je 1 kleiner Löffel Senf und Sojasauce

Semmelbrösel, etwa 100 g veganer geriebener Käse

Öl

etwa 400 – 500 g Spaghetti

Tomaten in Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch fein würfeln und in Öl anbraten, Tomatenmark zugeben und ein wenig weiter braten. Beide Tomatensorten zugeben, wenn nötig etwas Wasser und Suppenwürze dazu und 10 min köcheln lassen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Basilikum und Obers abschmecken.

Pflanzliche Milch mit Mehl, Salz, Sojasauce und Senf zu einer dicklichen Mischung verrühren, die Seitan-Filets darin wenden, anschließend mit Semmelbrösel – vermischt mit geriebenen „Käse“ - panieren. Die Filets in heißem Öl ausbacken.

Spaghetti bißfest kochen und alles zusammen anrichten.

Guten Appetit!