

Piccata Milanese

In einer Panade aus Käse

Zutaten

- 500 g Kalb oder Schwein Kurzbratstücke wie Rücken, Filet oder Pouletbrust
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- 4 Stk Eier
- 120 g Parmesan, gerieben
- Bratbutter

Serviertipp

Klassisch werden zur italienischen Spezialität Tomatenspaghetti und eine leichte Bratenjus serviert.

Zubereitung

Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 15 Minuten

Das Fleisch in dünne Schnitzel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und bemehlen. Die Eier und den Parmesan zu einer Masse verrühren und die Schnitzel darin wenden. Genügend Butter in einer gut beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten langsam goldgelb braten.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp