

PICCATA MILANESE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 dünne Kalbsschnitzel
- 120 g Mehl
- 4 Eier
- 120 g geriebenen Parmesan
- etwas Salz

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel mit dem Fleischklopfer dünn klopfen, die Eier aufschlagen, salzen und mit dem Parmesan verquirlen. Anschließend die Schnitzel in Mehl wenden und in die Eier-Parmesanmischung tauchen. Danach werden sie in heißem Öl in der Pfanne goldgelb gebacken. Serviert wird Piccata Milanese auf Spaghetti al Pomodoro.