



RADIO RICHTERSWIL

Schnell aber fein!

Piccata

Zutaten für 4 Portionen:

12 dünne Kalbsschnitzel, z.B. Falsches Filet, à je 30-40 g
wenig Zitronensaft

Salz, Pfeffer

2 - 3 ELMehl

3 Eier

75 g geriebener Sbrinz AOP

Bratbutter

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln, würzen.
2. Für die Panade Mehl in einen Teller geben. Eier und Sbrinz in einem tiefen Teller verrühren.
3. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann in der Ei-Sbrinz-Masse wenden. Sofort bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten.

Klassisch dazu Spaghetti mit Tomatensauce servieren

En Guete!