

Piccata milanese



Zutaten für ca. 6 Personen:

12 kleine, geklopfte Kalbs- oder Schweinsschnitzel à ca. 80g
100 g Sbrinz oder Parmesan
3 Eier
50 g Mehl
200 g Schinken
200 g frische Champignons
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika
etwas Bratbutter

Zubereitung:

Schnitzel würzen,
Eier und Käse miteinander mischen.

Schnitzel im Mehl und danach im Ei/Käse-Gemisch wenden.

In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen,
Piccata bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.

Schinken in Streifen schneiden, Champignons in Scheiben schneiden
und zusammen anbraten und über die Piccata streuen.

Dazu passt:

Spaghetti, Safranrisotto, Tomatensauce