

Piccata Milanese

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Kalbsschnitzel
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 3 EL geriebener Parmesan
- wenig gemahlene Muskatnuss
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zitrone

Zubereitung

1. Schnitzel würzen, im Mehl wenden. Eier mit Parmesan und Muskat verquirlen.
2. Schnitzel durch die Käse-Ei-Masse ziehen.
3. Im mittelheissen Öl langsam goldbraun braten.
4. Mit Zitronenscheiben anrichten.
5. Als Beilage werden traditionell Spaghetti mit Tomatensugo gereicht.

Tipps & Tricks

- Die Schnitzel vor dem Würzen mit dem Fleischhammer plattieren.
- Muskat sparsam verwenden.