

## Piccata Milanese

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 550g dünne Kalbsschnitzel (140g pro Person, gut auch mehrere kleine Stücke)
- 4 Eier
- 150g geriebener Parmesankäse
- 100g Weissmehl
- reichlich Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Die fertigen Piccata Schnitzel können durchaus relativ klein sein, dafür mehrere pro Person (z.B. 3). Die Schnitzel also ggf. noch halbieren und etwas flach klopfen.
- In einer Schüssel die Eier mit Gabel verquirlen und dann gut mit dem Reibkäse vermischen. Ggf. noch Käse zugeben. Es soll eine nicht zu dicke Masse werden. Wenn es zu dick wird, mit etwas Milch verdünnen.
- Mehl in einen Suppenteller geben.
- Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
- Im Mehl wenden und etwas abklopfen.

### Zubereitung:

- Die Schnitzel mit einer Gabel mehrmals durch die Ei-Käse-Mischung ziehen, etwas abtropfen und in der Bratpfanne in reichlich Öl je Seite ca. 2½ Minuten goldgelb braten.
- Auf Küchenpapier abtropfen.
- Im 80°C Ofen warmstellen bis zum Servieren.

### Tipp:

- Als Beilage z.B. Tomatenspaghetti oder Safran-Risotto

