

Einfache Küche für den Mann

probiert und notiert: Hansjörg Brunner



Piccata milanese

für 4 Personen

12	Kalbsplätzchen	je ca. 50 Gramm
½ KL	Salz	würzen
wenig	Pfeffer aus der Mühle	würzen
	Mehl	Platzier darin wenden
1 dl	Voll-Rahm	in Mixbecher geben
2	Eier	In Mixbecher geben
80 g	Parmigiano-Reibkäse	zugeben und alles ausgiebig schaumig mixen
		Plätzli durch die Masse ziehen
2 EL	Öl oder Fett	erhitzen
		Piccata auf mittlerer Stufe goldbraun braten
		Bratzeit 4 bis 5 Minuten



Als Beilage wird Risotto, Safran-Reis oder Spaghetti serviert.