

## **Piccata milanese**

(Rezept für 4 Personen)

### Zutaten:

8 Kalbsplätzli oder  
4 Schweinszimmerli  
4 Tofuscheiben  
Oel oder Bratfett  
1 El. Mehl  
2 Eier  
1 El Milch  
2 El. Parmesan oder Sbrinz gerieben  
Ital. Kräuter  
Paprika  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Die Schweinszimmerli normal würzen, die Tofuscheiben **sehr pikant** würzen!

Panade

Das Mehl in ein Sieb geben und das Fleisch/die Tofuscheiben damit bestäuben. Die Eier verklopfen, mit der Milch, dem Parmesan (Sbrinz), den italienischen Kräutern, der Paprika etwas Salz und Pfeffer vermischen (Darf gut gewürzt sein.)

Im heissen Oel, das mit der Panade überzogene Fleisch und Tofu sofort beidseitig, leicht braun braten. (Als Tipp: eventuell erst die Panade in die Bratpfanne geben und die Blätzli sofort darauf legen, die Oberfläche nochmals mit etwas Panade belegen und wenden.)

Dazu servieren wir:

**Spaghetti** (oder Risotto)

und etwas - mit der Röstiraffel geraffelter **Gurkensalat**. (Separat serviert).  
Sauce: Öl, Salz, Zitronensaft, Dill.

und

**Spinatpesto:**

Rezept siehe separates Blatt