

## Piccata

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

12 dünne Kalbsschnitzel, z.B. Falsches Filet, à je 30-40 g  
wenig Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### *Panade:*

2 - 3 EL Mehl  
3 Eier  
75 g geriebener Sbrinz AOP  
Bratbutter oder Bratcrème



### Zubereitung:

Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln, würzen.

Für die Panade Mehl in einen Teller geben. Eier und Sbrinz in einem tiefen Teller verrühren. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann in der Ei-Sbrinz-Masse wenden. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten.

Für die vegetarische Variante das Fleisch mit z.B. gegarten Selleriescheiben ersetzen

