

## Piccata Milanese

Mit dem Rezept für Piccata Milanese bereitet man ein zartes Kalbsschnitzel zu. Auf dem Bild wird eine Tomatensauce mit frischen Kräutern dazu serviert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

750 g	Kalbsfleisch
3 EL	<a href="#">Parmesan</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	Petersilie
160 g	Mehl
0.5 l	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Die **Piccata Milanese** stammt aus der norditalienischen Küche und charakterisiert das klassische Kalbsschnitzel. Dieses dünn ausklopfen pfeffern, salzen und in Mehl wenden. Eier, Petersilie und Parmesan verquirlen und das Schnitzel durch diese Masse ziehen.
2. Reichlich Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Jedes Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.
3. Achtung: Hitzetest machen. Erst wenn das Öl Blasen wirft, wenn das Schnitzel sich darin befindet, ist der korrekte Hitzegrad erreicht.

## Tipp

Die Italiener genießen Ihre Piccata Milanese mit bissfester Pasta und Tomatensauce.