

## Piccata milanese

### Zutaten für 4 Personen

120	g	Parmesan	Fein reiben.
50	g	Mehl	
40	g	Rahm	
2		Eier	
		Paprika	
		Pfeffer	Alle Zutaten zu einer sämigen Masse verrühren. Käsemasse 10 Minuten ruhen lassen.
320	g	Kalbsnierstück	In 4 Schnitzel à 80 g schneiden (nicht klopfen).
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
4	EL	Mehl	Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
		Bratbutter	Butter in einer Bratpfanne erhitzen (etwa 1 cm tief). Schnitzel durch die Käsemasse ziehen und sofort in der heissen Butter auf beiden Seiten goldgelb braten.

