

PICCATA MILANESE

4 Portionen

von Kerstin

ZUTATEN

6 - 8 Scheiben Schweinekotelett

150 g grobgehobelter Parmesan

125 g Rucola

200 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

5 EL Mehl

2 Eier

200 g Butterschmalz

ZUBEREITUNG

1. Die **Schweinekotelett**-Scheiben kalt abrausen, trockentupfen und von beiden Seiten gut salzen und pfeffern.
2. Für die Panade den Rucola waschen, trocken schütteln, klein schneiden und mit dem Parmesan und den Semmelbröseln vermengen.
3. Nun wird eine klassische Panierstrecke angelegt: Das Mehl in eine Schale geben, die Eier in eine zweite Schale aufschlagen, mit etwas Salz verrühren, und die Semmelbrösel-Parmesan-Rucola-Mischung in eine dritte Schale füllen.
4. Die **Fleischscheiben** erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden und diese leicht andrücken.
5. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die **Schweinekoteletts** bei nicht zu starker Hitze goldbraun ausbacken.

Dazu schmecken Pommes, Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln.

Ein Salat passt immer.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

