

PICCATA " MILANAISE "

<u>Zutaten:</u>	8 kleine, dünne Kalbs- oder Schweinsschnitzel à ca. 70 gr
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Paprika
	Rosmarin
	2 Essl eingesottene Butter
<u>Teig:</u>	1-2 dl Milch
	150 gr Mehl
	1 Prise Salz
	3 Eier
	200 gr Parmesankäse, gerieben
	1 Büschel Peterlie, fein gehackt
<u>Garnitur:</u>	100 gr Schinkenstreifen
	50 gr Speckstreifen

Zubereitung: Teig

Milch, Salz, Pfeffer, evtl Aromat gut mischen. Dann Mehl und Parmesankäse beifügen. Am Schluss Eier und Peterlie dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zubereitung: Fleisch

Das Fleisch sorgfältig würzen und mit Mehl leicht stäuben. Nun zieht man das Fleisch durch den Teig und in mittelheissem eingesottene Butter hellbraun braten.

Frisch gekochte Spaghetti auf Platte anrichten. Mit Tomatensauce nach italienischer Art übergießen. Die Piccata darauf anrichten und mit gebratenen Schinken- und Speckstreifen garnieren.