

NFZ-REZEPT

Vorbereiten:
ca. 10 Minuten

Für 2 Personen:

4 Kalbsplätzli
Salz, Pfeffer, Paprika
Zitronensaft
Mehl
2 Eier
1 EL Milch
50 gr Parmesan

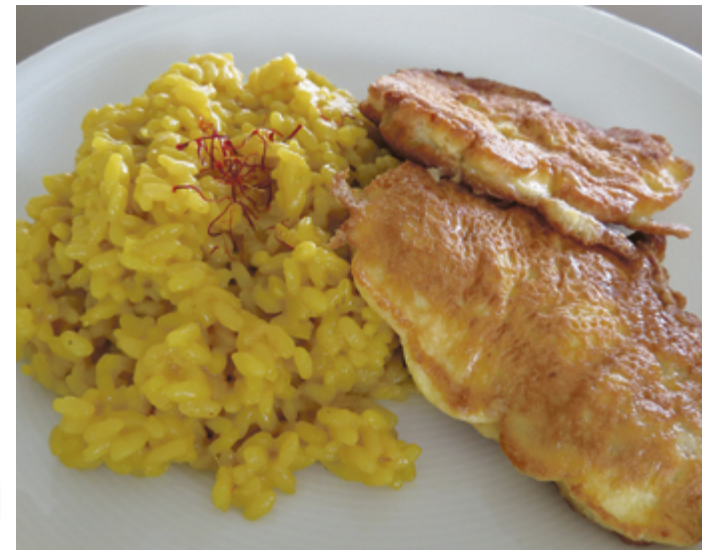
Piccata milanese

Die Kalbsplätzli mit einigen Zitronenspritzern beträufeln. Anschliessend Salz, Pfeffer und Paprika mischen und die Plätzli damit würzen.

Das Mehl in einen flachen Teller geben. Eier, Milch und den Parmesan in einem Teller vermischen. Das Fleisch in der Panade wenden.

Anschliessend Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Gemehlte Plätzli in der Eimischung wenden und bei mittlerer Hitze beidseitig kurz anbraten.

Dazu passt: Safranrisotto



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

Wussten Sie schon, dass alle unsere Tiere aus der Region stammen?



Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG  **FRICKTALER MEDIEN AG**