

Piccata-Schnitzel

Zutaten für 5 Personen

5 Stück Kalbsschnitzel
Fleisch & Grill
Mehl leicht klopfen
damit würzen
darin wenden

2 Stück Eier
50 g Parmesan gerieben
1 Essl. Mehl
Vital-Aroma
Öl oder Fett verrühren,
damit würzen, die Schnitzel in der Käsmasse wenden
erhitzen, darin beidseitig goldgelb ausbacken, warm
stellen

Serviertipp:
100 g Champignons in Scheiben schneiden
1 Stück Peperoni in Streifen schneiden, zusammen anschwitzen
Gusto italiano damit würzen, die Schnitzel damit garnieren,
mit Spaghetti oder Risotto und Tomatensauce servieren



Die verwendeten Gewürze:

Fleisch & Grill

Passt nicht nur zu Fleisch, sondern auch zu Fisch, Gemüse und vegetarischen Speisen. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren.

Gusto italiano

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma.

Vital-Aroma

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen.