



MEIN GENUSS



Piccata vom Schweinefilet



It's a match!

La bella Italia! Verfeinere typisch italienische Klassiker mit italienischen Kräutern!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Das von Fett und Sehnen befreite Schweinefilet in ca. ein cm dicke Scheiben schneiden und mit der Hand platt drücken.
- 2 Milch, Eier, und **italienischen Kräuter** in einer flachen Schüssel miteinander vermengen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl und der Parmesan in jeweils eigene flache Schüsseln oder Teller geben.
- 3 Die Schweinefilet Stücke zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlte Eiermasse ziehen und etwas abtropfen lassen. Zuletzt im Parmesan wenden und nur leicht andrücken.
- 4 Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5 Das fertige Schnitzel heiß servieren. Eine klassische Beilage zu diesem italienischen Klassiker sind Spaghetti mit Tomatensauce.

Zutaten

600 g Schweinefilet
120 g geriebener Parmesan
4 Eier
ca. 200 g Mehl
ca. 100 ml Milch
Salz, Pfeffer
Italienische Kräuter
Butterschmalz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.