

Piccata-Schnitzel

Zutaten für 5 Personen

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

2 Stück Eier
50 g Parmesan gerieben
1 Essl. Mehl verrühren,
Vital-Aroma damit würzen, die Schnitzel in der Käsemasse wenden
Öl oder Fett 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.