



## 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 21.05.2025.