



Poulet _ Piccata mit Tomatenspagetti

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Saftige Poulet – Filets mit feinem Ei – Käse Panade mit Tomatenspagetti

Zutaten

4 EL Mehl
2 Eier
2 EL Milch
80g. geriebener Gruyère
600g Poulet Brust
1 TL. Salz
Wenig Pfeffer
Butter zum anbraten

Poulet

Zubereitung

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platten und Teller vorwärmen.

Mehl in einen flachen Teller geben. Ei und Milch in einem tiefen Teller verklopfen,

Käse daruntermischen.

Poulet würzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütten.

Butter in eine Bratpfanne heiß werden lassen, Hitze reduzieren. Poulet portionenweise in dem Ei – Käse- Maße wenden, beidseitig je ca. 3 min braten, warm stellen.