

## Lamm-Piccata

500 g Lammschnitzel

1 Esslöffel Zitronensaft

Pfeffer, Salz

3 Esslöffel Mehl

3 Eier

80 g Käse gerieben



Lammschnitzel mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Reibkäse miteinander verquirlen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in der Ei- Reibkäsemischung wenden und in der Bratbutter heiss und kurz braten. Lammschnitzel sollten innen noch leicht rosa sein.