



## **Piccata (Vegi)** von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

800 g Sellerie	in 5mm dicke Schnitzel schneiden und 5-10min. blanchieren
10 g Salz	Plätzli würzen wenig Pfeffer, Paprika
6.0 EL Mehl	Plätzli darin wenden
5.0 Stück Eier	in Teller verklopfen
100 g Parmesan	zugeben, mischen und Plätzli darin wenden
5.0 cl Öl	erhitzen Piccata auf mittlerer Stufe beidseitig goldbraun braten (3-4min)

Als Beilage zum Bsp. Tomatenspaghetti