

# Genuss ohne Grenzen – Italien im Ruhrgebiet

---

## REZEPT

### Scaloppa a la Limone

Aus dem Restaurant "bei Gino"



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Scheiben Kalbsrücken
- 100ml Gemüsebrühe
- 1 Stuch Butter
- 1TL Honig
- 1 Zitrone
- Fein glatter Dill
- glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

Die 2 Scheiben Fleisch platt klopfen und scharf anbraten, ca.3 Minuten.  
Eine geschälte Scheibe Zitrone dazu geben und mit Gemüsebrühe und Honig kurz aufkochen,  
das Ganze mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Dill und Petersilie würzen.  
Als Beilage mariniertes Spinat, Broccoli und Rosmarin-Kartoffeln.