

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



## Schnifner Schnitzel/ Piccata Milanese

Für 4 Personen

Schweinskaree 4x150 Gramm

4 - 5 Eier

200 Gramm würziger Käse – in diesem Falle Schnifner Laurentius würzig

Bandnudeln 4x150 Gramm

1 Knolle gekochte Rote Beete

Salz, Kren, Rote Beete-Saft

### Für den Nudelteig:

250 Gramm Mehl glatt

2 Eier

1 EL Öl

Salz

### Zubereitung:

Für den Nudelteig Mehl, Wasser, Eier, Öl und Salz vermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Dann dünn auswalken und zuschneiden. Um das Verkleben zu verhindern, die Nudeln gut einmehlen und bis zum Kochen beiseite stellen.

Für das Schnitzel das Fleisch klopfen, anschließend im Mehl wenden und eine Ei-Käse-Panade machen, wie bei einem Piccata Milanese. Den Pfiff bekommt das Gericht durch den würzigen Bergkäse aus Schnifner. Zum Schluss in Butterschmalz knusprig anbraten.

Nun noch die Würfel der roten Rübe kurz anbraten und mit dem Saft aufgießen. Vor dem Anrichten die Nudeln in heißem Wasser kurz aufkochen und mit den Gemüsewürfeln mischen.