

Flüsse der Gemüse

Scaloppa al Limone

Zutaten

2 Scheiben vom Kalbsrücken, 100 ml Gemüsebrühe, 1 Stich Butter, 1 Zitrone, 1 TL Honig, fein gehackter Dill und glatte Petersilie, Salz und 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.