

# Piccata a la Milanese

## Zutaten

600 g Schweinerücken  
3 Eier  
4 EL Butter  
4 EL Mehl  
2 EL frisch geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer  
200 ml Milch  
200 g Schinkenstreifen  
200 g Champignons  
1 EL Kräuter der Provence

## Zubereitung

Schweinerücken in Medaillons schneiden.

Eier, Salz, Milch und Pfeffer zu einer Masse verrühren. Das Fleisch im Mehl wälzen, durch die Eimasse ziehen und in 3 EL Butter langsam ausbacken. Nicht zu früh wenden, damit die Masse am Fleisch kleben bleibt.

In der Zwischenzeit die Schinkenstreifen und die in Scheiben geschnittenen Pilze in der restlichen Butter anschwitzen, salzen und pfeffern. Mit den Kräutern abschmecken und auf das Fleisch geben.

*Dazu passen natürlich -typisch italienisch- (Band-)Nudeln.*