



## Champion-Wienerli-Piccata

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



**100 g** Champions in Scheiben  
geschnitten  
**2 Wienerli** In Scheiben geschnitten  
**3 Eier**  
**100 g**  
**Reibkäse**  
**2 TL Mehl**  
**1 EL**  
**Erdnussöl**  
**Salz, Pfeffer**

1. Eier Verquirlen, mit Reibkäse und Mehl mischen.  
Mit Salz und Pfeffer Würzen.
2. Champions und Wienerli zur Ei-Masse geben,  
gut Vermischen.
3. In einer Bratpfanne Erdnussöl erhitzen.  
Masse mit einer kleinen Kelle portionsweise in  
Die Pfanne geben, beidseitig goldbraun braten.  
Piccata-Chüechli bis zum Servieren  
Im Backofen warmstellen.

Zubereitung: 30 Min.