

Zubereitung

Scaloppine al limone



Nährwert pro Person:

217 kcal

F 7 g

Kh 4 g

E 34 g



einfache Zubereitung



ca. 20Min.



4 Personen

12 **Kalbsplätzli** (z. B. Huft, je ca. 50 g) etwas flach klopfen

Olivenöl zum Braten in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. braten

0.75 TL **Salz**, wenig Pfeffer würzen, warm stellen. Bratfett auf tupfen

2 unbehandelte **Zitronen**, nur 1 abgeriebene Schale, ganzer Saft (ca. 1 1/2 dl)

1.5 dl **Gemüsebouillo** begeben, aufkochen, Hitze reduzieren

1 EL **Butter**, weich

1 EL **Mehl** mischen, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln. Plätzli mit dem entstandenen Fleischsaft begeben, nur noch heiss werden lassen

Vorbereiten:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Dazu passen:

Blattspinat, Tagliatelle.