



## ALPENHAIN GRILLKÄSE PICCATA MIT EBLY-RISOTTO

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Für die Piccata Eier mit Parmesan vermischen und Salz hinzugeben.
2. Alpenhain Grillkäse-Scheiben durch die Masse ziehen, anschließend in den Semmelbröseln wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.
3. Für das Risotto die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen.
4. Paprika, Stangensellerie und Zucchini kurz mitbraten. Knoblauch zugeben und anbraten.
5. Anschließend Tomatenmark zugeben und mitanbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und passierte Tomaten und Gemüsebrühe zugeben.
6. Gekochten Eby zugeben, durchschwenken und Parmesan und Olivenöl hinzugeben.
7. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals durchschwenken.



### ZUTATEN

10

#### Für die Piccata:

10 Scheiben	Alpenhain TK Grill Käsegenuss
10	Eier
250 g	Parmesan, gerieben
500 g	Semmelbrösel
	Salz

#### Für das Risotto:

100 g	Zwiebel, fein gewürfelt
100 g	Paprika, fein gewürfelt
100 g	Stangensellerie, fein gewürfelt
100 g	Zucchini, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gerieben
40 g	Tomatenmark
50 ml	Weißwein
200 g	passierte Tomaten
100 ml	Gemüsebrühe
50 g	Parmesan, gerieben
50 ml	Olivenöl
600 g	Eby gekocht