



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 Ebly 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 | Ebly gekocht |