

Käse-Blätzli Rezept

4 Kalbs oder Rinds (-fillet) Blätzli

Zutaten „Käsepanade“:

125 gr Danbo fein gerieben

50 gr Parmesan fein gerieben

2 Eier

50 ml Milch

alles gut Mischen

Blätzli Würzen und im Mehl drehen

in der Käsepanade durch ziehen und die Panade mit einer Gabel andrücken

In der Bratpfanne in Butter/Oel ausbraten