



## «Räbe-Piccata Milanese CH-Style»

- 600 g Räben (weisse Rüben)\*
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Eier\*
- 40 g Schweizer Bergkäse\* gerieben
- 2 EL Mehl
- 1 EL Petersilie oder Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- Öl/Butter

\*im Hoflädeli erhältlich

### Zutaten für 4 Portionen

Räben schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Grössere Scheiben eventuell halbieren. Räben in Salzwasser etwas weicher als bissfest kochen (dauert 7 Minuten), mit einem Siebschöpfer herausheben und abtropfen lassen.

Eier mit dem Bergkäse und Petersilie/Kräuter gut versprudeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter/Öl erhitzen.

Die Rábenscheiben einzeln durch im Mehl wenden, danach durch die Ei-Käsemischung ziehen und in der Butter/im Öl goldgelb backen.

Die Rábenscheiben aus dem Fett heben, auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und anrichten.

Als Beilage serviert man z.B. grüne Nudeln und Tomatensauce.