

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MAI**

# BROT-PICCATA

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# BROT-PICCATA

Schwyster  
FEINBÄCKEREI

LUST AUF EIN BROT-PICCATA?

## ZUTATEN

<b>400g</b>	Schwyster-Brot
<b>4</b>	Eier
<b>2dl</b>	Milch
<b>120g</b>	geriebener Käse

Wenn Sie sich bei der  
Brotwahl nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Eier in einer Form verklopfen, Milch und Käse begeben, mischen. Brot in 6 ca. 1.5 cm dicke Scheiben schneiden, in die Eimasse legen, ca. 5 Min. einweichen, dabei 1 mal wenden.
2. Brotscheiben in heisser Bratbutter portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. braten, warm stellen.

Dazu passt ein Cole-Slaw-Salat.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)