

## KOTTLETTS "TRICOLORI"



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Für 6 Personen

1. Das Fleisch leicht weicklopfen.
2. Die Scheiben in Ei wenden.
3. Danach die Scheiben in buntem Paniermehl wenden.

### Menù-Zutaten

Eine Prise Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

Eine Prise Panrosso (Rotes Paniermehl) - Q51

Eine Prise Panverde (Grünes Paniermehl) - Q41

### Zutaten

6 Scheiben vom 120 g. Scheiben Kalbsfleisch oder  
Hühnerbrust