# BROT-PICCATA MIT COLESLAW

## VON OMA MARIA AUS DER VOLLPENSION

## DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN

**Für den Coleslaw:**

| | |
|---|---|
| 400 g | Weißkohl |
| 4 | Karotten |
| 1/2 | Zitrone |
| 120 g | Joghurt |
| 80 ml | Buttermilch |
| 80 g | Mayonnaise |
| 1 | ½ TL Apfelessig |
| 2 TL | Zucker |
| | Salz, Pfeffer |

**Für die Brot-Picatta:**

| | |
|---|---|
| 4 | Eier (Gr. M) |
| 200 ml | Milch |
| 120 g | Bergkäse, gerieben |
| 1 | Handvoll frische Kräuter, zerkleinert |
| 4 Scheiben | ANKER G'staubter Wecken (Meisterstück Roggenbrot) |
| | Butter zum Braten |

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Für den Coleslaw den Weißkohl hobeln und die Karotten fein raspeln.
2. Die Zitrone auspressen, den Saft mit Joghurt, Buttermilch, Mayonnaise und Apfelessig verrühren. Dressing mit Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Weißkohl und Karotten unterheben und gut durchmischen.

Mindestens **2 Stunden** kalt stellen und ziehen lassen.

3. Für die Brot-Picatta Eier verquirlen und mit Milch, Käse und Kräutern mischen. Brot-Scheiben halbieren, in die Eimasse legen und ca. **5 Minuten** einweichen lassen. Dabei einmal wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen, beidseitig anbraten und warm stellen.

## TIPP

von Oma Maria: Noch besser schmeckt der Coleslaw, wenn er über Nacht im Kühlschrank zieht.
Wer die Picatta gerne ein wenig pikanter haben möchte, mischt Chiliflocken in die Ei-Masse.