

Bondiola Milanese



Zubereitung

Zutaten Bocadillo Milanese

- 4 Ciabatta (ca. 11 cm Durchmesser)
- 400 g Schweinshufschnitzel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 30 g Weissmehl
- 30 g Paniermehl
- 30 g Panko-Paniermehl
- 1 Ei
- 50 ml Rapsöl (zum Braten)
- 1 grosse Fleischtomate, in Scheiben geschnitten
- 100 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 40 g Rucola
- 4 EL milder Senf

Zutaten Pesto

- 30 g frisches Basilikum
- 5 g Knoblauch (eine kleine Zehe)
- 30 g krause Petersilie
- 15 g Baumnusskerne
- 15 g Pinienkerne
- 80 ml Olivenöl
- 30 g geriebener Hartkäse (z. B. Gran Padano)
- Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat

Zubereitung Bocadillo Milanese

Das Fleisch flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und anschliessend mit Paniermehl und Panko panieren. In einer Pfanne mit heissem Rapsöl goldbraun ausbacken (ca. 3 Minuten pro Seite). Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Ciabatta-Brötchen halbieren und kurz in der Pfanne oder im Ofen anrösten. Die untere Hälfte mit Senf bestreichen. Mit einem panierten Schnitzel, Tomatenscheiben, Mozzarella, Rucola und einem Löffel Pesto belegen. Mit der oberen Brötchenhälfte abdecken.

Zubereitung Pesto

Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Baumnüsse und Pinienkerne in einem Mixer oder Mörser fein zerkleinern. Olivenöl und geriebenen Käse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.