



Saltimbocca mit Salbei



(c) Margit Gietler/mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück plattierte Kalbsschnitzel

4 Salbeiblätter

4 Scheiben dünn geschnittener
Rohschinken

Olivenöl

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Kalbsschnitzel beidseitig leicht salzen und pfeffern. Auf einer Seite mit einem Salbeiblatt und einer dünn geschnittenen Scheibe Rohschinken belegen, leicht andrücken und auf der Schinkenseite im Olivenöl anbraten.

Saltimbocca (wörtl. „Spring in den Mund“) kann man auch mit Fleisch von Truthahn, Huhn oder auch vom Rehschlegel zubereiten.

Wir wünschen
guten Appetit!

