

## Saltimbocca alla romana

(7 Portionen)

### **Zutaten:**

14 Kalbsschnitzel  
Salz  
14 Scheiben Rohschinken  
14 Blatt Salbei  
14 Zahnstocher  
3 Essl. Olivenöl  
2 dl Weisswein  
4 Essl. Butter  
Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Ofen auf 60° C vorheizen. Schnitzel mit Haushaltspapier trocken tupfen und salzen. Schinken quer einmal falten, auf je 1 Schnitzel legen. Je 1 Salbeiblatt darauf legen, mit Zahnstocher fixieren.

Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Schnitzel beidseitig ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze anbraten. Fleisch im Ofen warm stellen.

Wein in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Butter mit dem Schwingbesen darunter rühren. Saltimbocca samt dem Bratensaft begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

