



Saltimbocca

Nährwerte pro Person: Eiweiss 36 g, Fett 11 g, Kohlenhydrate 1 g, 260 kcal

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischem Salbei: schnell und einfach ist der italienische Klassiker Saltimbocca gemacht. Dazu passt Risotto oder Polenta.

Zutaten

Hauptgericht
Für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel
Salz
Pfeffer

8 Rohschinken

Tranchen

8 Salbei

Blätter

1 EL Bratbutter

1 dl Weisswein

2 dl Kalbsfond

1 TL Butter

So gehts

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Schnitzel einzeln zwischen Tiefkühlbeuteln mit einem Fleischklopfer dünn klopfen.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Je mit einer Scheibe Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen. Mit Zahnstocher fixieren.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Schnitzel beidseitig ca. 2 Minuten anbraten. Schnitzel herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

Weisswein und Kalbsfond zum Bratensatz geben. Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Butter unterrühren. Sauce zu den Schnitzeln servieren.

