

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Kalbsschnitzel (dünne)
- 4 frische Salbeiblätter
- Rohschinken (4 Scheiben, z.B. Parmaschinken oder Schwarzwälder Schinken)
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Brühe (oder Weißwein, wenn keine Kinder mit essen)



Zubereitung:

1. Klopfe die Schnitzel platt, salze und pfeffer sie von beiden Seiten. Belege jedes Kalbsschnitzel mit einem Salbeiblatt und umwickle es mit Schinken.
2. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate die Salbeischnitzel von jeder Seite 1 Minuten an.
3. Lege sie nebeneinander in eine Auflaufform. Gieße so viel Brühe, Fond oder Weißwein an, dass der Boden bedeckt ist. Gare sie bei 150°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten fertig.

Nährwerte pro Portion: 217 kcal | KH 0,3 g | E 26,5 g | F 12,2 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

