

Saltimbocca

Zutaten

- 8 kleine, dünne Kalbsschnitzel
- 8 Scheiben Schinken
- 10 Salbeiblättchen
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Butter
- 50ml trockener Weißwein

Zubereitung

- Kalbsschnitzel mit Handballen etwas flach drücken
- Auf jedes Stück Fleisch jeweils eine Scheibe Schinken und 1-2 Salbeiblättchen legen
- Mit Zahnstochern alles feststecken
- Schnitzel auf unbelegter Seite leicht salzen und pfeffern
- Die Butter in Pfanne schmelzen und die Schnitzel, mit der Salbeiseite nach unten hin, bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten braten
- Wenden und nochmals etwa 1 Minute braten und mit den restlichen Schnitzeln wiederholen
- Nach dem letzten Schnitzel den Wein in die Pfanne gießen und damit den Bratsatz loskochen
- Soße über die Schnitzel gießen