

# Saltimbocca



## Zutaten für 4 Portionen

8 Kalbsschnitzel  
8 Scheiben Rohschinken  
8 Blatt Salbei  
8 Zahstocher  
Olivenöl zum Braten und Dünsten  
1dl Weisswein  
2 EL Butter, kalt  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

1. Ofen auf 60 ° C vorheizen. Schnitzel mit Haushaltspapier trocken tupfen. Schinken quer einmal falten und auf je 1 Schnitzel legen. Je 1 Salbeiblatt darauf legen. Mit Zahnstochern fixieren.
2. Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Schnitzel beidseitig ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze anbraten. Fleisch im Ofen warm stellen.
3. 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.

## Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien: 310 kcal

Fett: 18g

Eiweiss: 31g

Kohlenhydrate: 2g