

Saltimbocca



pro Person ca 120 g
sehr dünne Kalbsschnitzel

1 Scheibe luftgetrockneter
Schinken oder Schinkenspeck,
dünn geschnitten

1 Salbeiblatt

Olivenöl, Butter

Zusätzliche Salbeiblätter
Weißwein
Brühe Gemüse/Huhn
Sahne

Schmale Bandnudeln
(Tagliatelle o.ä.)
ca 60 g pro Person

*In 2 bis 3 Teile schneiden
nur weißer Pfeffer, kein Salz*

*Schinken und Salbei mit Zahnstocher feststecken.
Salbei auf dem Schinken ist dekorativer, zwischen Schinken und
Fleisch gibt er seinen Geschmack intensiver an das Fleisch ab.*

*Erst die Schinkenseite, dann die andere kurz anbraten.
Warm stellen '(Backofen 70°)*

*Im Bratensatz anrösten und in der Soße belassen.
Bratensatz mit Weißwein ablöschen, etwas Brühe und Sahne
zugeben.
mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Al dente kochen.
In der Bratpfanne mit der Soße vermischen.
Abschmecken.
Saltimboccas obenauf legen und servieren.*

7 Pers. ca 930 g Fleisch ergaben etwa 26 Teile, 4 übrig
500 g Pasta ausreichend, einiges übrig

Guten Appetit!