



Baguette Saltimbocca mit Mozzarella vom Grill

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Als kleine, herzhaft-beiliegende Beilage zu Gegrilltem, Glas Wein oder als kleiner Snack

Zutaten

- 4 Stiele Salbei, in Blättchen gezupft
- 3 Tomaten in nicht zu dünnen Scheiben
- 12 Scheiben Baguette
- 12 Scheiben Parmaschinken, zugeschnitten
- 12 Scheiben Büffel-Mozzarella in Scheiben
- 4 EL gutes Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Baguette Scheiben zunächst mit etwas Olivenöl beträufeln. Jeweils 1 Scheibe Mozzarella, Tomate und ein Salbeiblättchen darauf geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt2

Mit einer Scheibe Schinken umwickeln und nicht zu heiß von jeder Seite 3-4 min. grillen.

Schritt3

Mit Gekonntgekocht Avocado - Pfefferschoten - Dip reichen.

Rezeptart: Grillrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** kleiner snack, mozzarella, vom Grill, zu Gegrilltem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baguette-saltimbocca-mit-mozzarella-vom-grill/>