

Kartoffel - Saltimbocca mit Knoblauch - Kräuter - Crème fraiche

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der herzhafteste, vielseitige „Alleskönner“, Einfaches, gut gemacht“

Zutaten

- 20 Stück junge, gleichmäßig große Kartoffeln (Drillinge)
- 20 frische Salbei - Blätter
- 20 dünne Scheiben Schinkenspeck
- Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Sonnenblumenöl zum heraus braten
- Für die Knoblauch - Kräuter - Crème fraiche:
- 200 g Crème fraiche
- 125 g Bio Joghurt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 4 El frische Kräuter nach Marktlage, wie: Krause Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse, Thymian, Rosmarin etc.
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer oder gemahlener Chili, ev. eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffel - Saltimbocca:

Schritt2

Die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, anschließend pellen. (Das kann auch schon am Vortag geschehen)

Schritt3

Mit 1- 2 Salbeiblättern pro Stück, anschließend mit 1 Scheibe Schinkenspeck umhüllen, ev. leicht pfeffern und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt4

Die Knoblauch Kräuter - Crème fraiche:

Schritt5

Alle o. g. Zutaten miteinander glatt verrühren und herzhaft abschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Meine Kartoffel - Saltimbocca lassen sich in der Pfanne, im Backofen oder auf dem Grill gleichermaßen gut zubereiten.

Schritt8

Sie eignen sich als Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch ebenso, wie als kleines Fingerfood - Snack, bei Grill - Parties oder als ganze, fleischarme Mahlzeit mit einem großen, frischen Salat.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kross, pikant, quark, snack, speck, urig, warme

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-saltimbocca-mit-knoblauch-kraeuter-creme-fraiche/>