

Saltimbocca alla Romana

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der leckere italienische Klassiker einer schnellen Küche unter 20 Minuten

Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel, dünn geschnitten, aus der Oberschale à 160 g oder 8 à 80 g
- 4 Scheiben Parma Schinken
- 8 frische Salbei Blätter
- 3 El Butter
- 1 El Olivenöl
- 50 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Zahnstocher

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schnitzel auslegen und jeweils mit 2 Salbeiblättern belegen. Darüber eine zugeschnittene Scheibe Parma Schinken geben und mit einem Zahnstocher befestigen.

Schritt2

Von unten salzen und pfeffern, in leicht gebräunter "Nussbutter" ca. 2 min. von jeder Seite braten, saftig belassen. Heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt3

Schritt4

Die Pfanne mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen, die restliche, kalte Butter unter den Brat-Weißwein Fond rühren, zu einer leichten Emulsion aufschlagen, herzhaft nachschmecken. Über die Schnitzel geben, sofort servieren.

Schritt5

Dazu schmeckt verschieden Pasta genau so gut wie gebackene oder Rosmarin-Ofenkartoffeln. und ein großer, frischer Salat

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saltimbocca-alla-romana/>