

Saltimbocca von der Putenbrust

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der beliebte „Dauerbrenner“, warum nicht einmal von der Putenbrust?

Zutaten

- 500 g schiere Putenbrust in Schnitzelchen à 60g
- 125 g lufttrockener Schinken in dünnen Scheiben
- 8 Salbeiblätter
- Etwas Butter zum Braten
- 1/4 l trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Aus der Putenbrust 8 gleich große Schnitzelchen schneiden (2 p,P.) Auslegen, nur wenig salzen, aber pfeffern.

Schritt3

Den Schinken zuschneiden, anpassen, auf den Schnitzeln verteilen, dazu jeweils 2 Salbeiblätter.

Schritt4

Nunmehr Alles mit einem Zahnstocher fixieren, zusammen stecken,

Schritt5

Die Saltimbocca in heißer Butter von beiden Seiten Farbe nehmen lassen, etwas 2 min. von jeder Seite.

Schritt6

Die Schnitzel heraus nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und die Saltimbocca Schnitzelchen vor dem Servieren wälzen

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern serviere ich mein Saltimbocca mit diversen italienischen Teigwaren, aber auch mit einem Rosotto oder / und mediterranem Gemüse.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saltimbocca-von-der-putenbrust/>