



Saltimbocca alla Romana

Rezept für 2 Personen:

- 4 kleine Kalbsschnitzel
- 15 Salbeiblätter
- 4 Scheiben Parmaschinken
- Olivenöl
- 1 Schuss Dessertwein (Marsala)
- 1 Zitrone



Zubereitung:

Die Schnitzel mit einer Schicht Frischhaltefolie bedecken und mit dem Fleischklopfer schön flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je eine Scheibe Parmaschinken und 3 Salbeiblättchen mit einem Zahnstocher auf dem Schnitzel befestigen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel von beiden Seiten je 2-3 Minuten braten und aus der Pfanne nehmen. Bratensaft mit einem Schuss Marsala oder einem anderen Dessertwein ablöschen und die restlichen Salbeiblätter hinzufügen. Die Schnitzel wieder in die Pfanne geben, kurz durchziehen lassen und nach Belieben mit Zitronensaft beträufelt servieren.