

SALTIMBOCCA MIT MOSTSPECK UND SALBEI



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

4 Portionen
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: 15 Minuten

600 g Kalbsschnitzel ; in 8 kleinen Scheiben
frisch gemahlener Pfeffer
8 Blätter Salbei
100 g Mostspeck (in Scheiben)
2 EL Butter

ZUBEREITUNG

1. Die Schnitzel trockentupfen und in 8 gleichgroße Portionen zerschneiden. Etwas flacher klopfen. Mit Pfeffer würzen und mit je einem Salbeiblatt belegen. Mit dem Mostspeck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca darin von beiden Seiten mit leichter Bräunung braten. Mit Pfeffer übermahlen und z. B. zu Nudeln oder Risotto servieren.

Pro Portion ca. :

288 kcal
1204 kJ
35,2 g EW
15,9 g F
0,6 g KH
0,1 g Bst
103 mg Chol
0 BE

Allergene: Milch