



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Esskultur: Italien

Rezept für: 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: 🍴🍴

Hauptzutaten : Kalbfleisch , Prosciutto Crudo

ZUTATEN

8 Kalbsschnitzel, dünn geschnittenl • 4 El Mehl • 100 g Rohschinkenl • 8 Blättchen Salbeil • 30 g Butterl • 3 El Olivenöl Extra Verginell • Salzl • Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlenl • 1/2 Glas trockener Weißwein

ZUBEREITUNG

Kalbfleischscheiben klopfen und leicht mehlieren. Auf jedes Kalbfleischs eine Scheibe Schinken und darauf ein Salbeiblatt legen. Mit Holzspießchen am Fleisch feststecken.

In einer großen Pfanne Butter mit Öl zerlassen und die Fleischscheiben hineinlegen (mit dem Schinken nach unten). Auf beiden Seiten kräftig anbraten, nur leicht salzen (denn der Schinken ist schon salzig), pfeffern, mit Weißwein ablöschen und weitere 5-6 Minuten köcheln lassen.

Die noch heißen Schnitzelchen mit in Butter geschwenktem Gemüse, zum Beispiel Spinat, servieren.