

Rezept Saltimbocco

Zutaten:

4 dünne Kalbsschnitzel
4 Scheiben roher Schinken
2El Mehl
3El Olivenöl
4El Marsala

Zubereitung:

Vorsichtig die Schnitzel klopfen, in 3 Teile schneiden, den Schinken auch so teilen. Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern, in Mehl wenden.

Ein Salbeiblatt auf jedes Stück Fleisch legen und dann die Schinkenscheiben drauf. Mit Zahnstochern zusammenhalten. Die Schinkenschnitzel von beiden Seiten goldgelb anbraten. Mit der Marsala den Bratenfond ablöschen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)