

Rezept

Saltimbocca-Nudel-Wok

Ein Rezept von Saltimbocca-Nudel-Wok, am 25.04.2024

Zutaten

125 g chinesische Weizennudeln	200 g Kalbsschnitzel
50 g Parmaschinken	12 Salbeiblätter
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Stängel Zitronengras	150 g Kirschtomaten
2 EL Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
2 Kaffir-Limettenblätter	75 ml Rindfleischbrühe (Instant)
50 ml Weißwein (ersatzweise 40 ml Rindfleischbrühe und 2 EL Weißweinessig)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Weizennudeln nach Packungsangabe in ca. 3 Min. bissfest kochen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zwischendurch mit der Gabel etwas auflockern.
2. Die Kalbsschnitzel kalt abrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Schinken in kleinere Stücke zupfen.
3. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Die Schalotte schälen und würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Zitronengras waschen, längs halbieren und mit einem Stieltopf flach klopfen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
4. Erst den Wok, dann 1 EL Öl darin erhitzen. Die Salbeiblätter darin bei starker Hitze knusprig braten und herausnehmen.
5. Die Butter im Wok erhitzen. Knoblauch und Fleisch darin unter Rühren ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken unterrühren und alles sofort herausnehmen.
6. 1 weiteren EL Öl in den Wok geben. Die Limettenblätter waschen, trocken tupfen und mit Schalotte und Zitronengras unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. anbraten. Die Fleischbrühe und den Weißwein dazugießen und alles aufkochen. Zitronengrashälften und Kaffir-Limettenblätter herausnehmen.

7. Kirschtomaten und Nudeln in den Sud geben. Alles umrühren und kurz bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Die Kalbfleisch-Schinken-Mischung unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salbei bestreuen.