

Rezept

Ciabatta à la Saltimbocca

Ein Rezept von Ciabatta à la Saltimbocca, am 07.12.2025

Zutaten

8	Salbeiblätter	2	dünne Kalbsschnitzel (je ca. 80 g)
1 EL	Öl		Salz
	Pfeffer	1 EL	Zitronensaft
1	kleiner Kopf Radicchio	2	Ciabatta-Brötchen (je ca. 65 g)
60 g	Ricotta oder leichter Frischkäse (12 %)	4 dünne Scheiben	magerer roher Schinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Die Kalbsschnitzel in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl von jeder Seite ca. 2 Min. braten, dabei die Salbeiblätter mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen und abkühlen lassen.
2. Den Radicchio waschen, putzen und gut trocken schütteln. Die Brötchen halbieren, mit Ricotta oder Frischkäse bestreichen.
3. Salatblätter auf die unteren Brötchenhälften legen und den Schinken, die Schnitzel mit Salbei und die oberen Brötchenhälften daraufschichten.