

Rezept

Gegrillte Schnitzel à la Saltimbocca

Ein Rezept von Gegrillte Schnitzel à la Saltimbocca, am 29.05.2023

Zutaten

½ Bio-Zitrone	4 Zweige Rosmarin
4 Schweineschnitzel (à ca. 150 g)	Meersalz
Pfeffer	8 Scheiben Frühstücksspeck

Zubehör

1 Grill	1 Küchenrolle
1 Grillzange	Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 8 g F, 37 g EW

Zubereitung

1. Den Grill anheizen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.
2. Die Schweineschnitzel mit Meersalz, Pfeffer und der Zitronenschale einreiben. Jedes Schnitzel mit 1 Zweig Rosmarin belegen und mit 2 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln.
3. Die Saltimbocca-Schnitzel auf den Rost legen und von jeder Seite 4-5 Min. grillen. Dann die Schnitzel vom Grill nehmen, nebeneinander auf ein großes Stück Alufolie legen, darin einschlagen und noch 3-4 Min. nachziehen lassen.