

## Rezept

# Hähnchen-Saltimbocca mit Zucchini

Ein Rezept von Hähnchen-Saltimbocca mit Zucchini, am 25.05.2026

## Zutaten

<b>2</b> schmale Zucchini (à ca. 200 g)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>½</b> Bio-Zitrone
<b>1 TL</b> Honig	Salz
Pfeffer	<b>8</b> Salbeiblätter
<b>2</b> Hähnchenbrustfilets (à ca. 140 g)	<b>4 Scheiben</b> Parmaschinken (à ca. 15 g)
<b>1 EL</b> gehobelter Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 29 g F, 46 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und quer in Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. Den Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse direkt ins Öl drücken und mischen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und quer halbieren. Ca. ½ TL Schale abreiben. Saft aus der abgeriebenen Zitronenhälfte auspressen.
2. 2 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 1 EL Knoblauchöl unterrühren. Salbei waschen und trocken tupfen. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und jeweils waagrecht durchschneiden, sodass insgesamt 4 dünne Schnitzel entstehen.
3. Jedes Schnitzelchen mit einer Schinkenscheibe umwickeln. Dabei je 2 Salbeiblätter zwischen Schinken und Fleisch stecken. Mit Spießchen feststecken.
4. Den Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Zucchinischnitzel mit 2 EL Knoblauchöl in einer Schale mischen. Die Hälfte der Zucchini auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill schließen, Zucchini 3-4 Min. grillen, herausnehmen. Übrige Zucchini ebenso grillen. Zucchini noch warm mit Honig-Zitronen-Marinade mischen, kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Hähnchen mit dem restlichem Knoblauchöl bestreichen. Auf der unteren Grillfläche verteilen. Grill schließen und Hähnchen 3-4 Min grillen. Saltimbocca und Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.