Rezept

Hähnchen-Saltimbocca mit geräuchertem Schinken

Ein Rezept von Hähnchen-Saltimbocca mit geräuchertem Schinken, am 11.11.2026

Zutaten

3	große Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
9	Salbeiblättchen
	Pfeffer
2 EL	Olivenöl
100 g	roher geräucherter Schinken in dünnen Scheiben
	Salz
1 EL	Butter
	⅛ l trockener Weißwein oder Hühnerbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer horizontal der Länge nach in je 3 dünne Schnitzel schneiden. Die Schinkenscheiben in Größe der Fleischstücke zuschneiden und je 1 Scheibe auf 1 Schnitzel legen. Die Salbeiblättchen waschen, trocken tupfen und darauf verteilen. Schinken und Salbei mit Zahnstochern auf dem Hähnchenfleisch feststecken.

2. Die unbelegte Seite der Hähnchenschnitzel leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in zwei Pfannen verteilen und gleichzeitig erhitzen. Die Hähnchen-Saltimbocca mit der Schinkenseite nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. braten. Dann die Schnitzel wenden und in 1 Min. fertig braten.

3. Die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Den Wein oder die Brühe in die Pfannen verteilen und den Bratensatz damit lösen. Die Saucen zusammengießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Saltimbocca reichen. Dazu Rosmarinkartoffeln oder Brot und Blattsalat servieren.