Rezept

Mini-Saltimbocca für Raclette

Ein Rezept von Mini-Saltimbocca für Raclette, am 12.10.2024

Zutaten

- **4** Kalbsschnitzel à 100 g (ca. 5 mm dünn)
- **8 Scheiben** luftgetrockneter Schinken
- **2 EL** Butterschmalz
- **250 g** Emmentaler
- Pfeffer
- **24** Salbeiblätter
- **18** getrocknete Tomaten in Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen. Fett und Sehnen wegschneiden. Schnitzel flach drücken und jeweils in 6 gleich große Stücke teilen. Von beiden Seiten leicht pfeffern. Den Schinken in etwa gleich große Stücke teilen. Je 1 Salbeiblatt auf 1 Schnitzelstückchen legen und mit Schinken bedecken. Salbei und Schinken mit einem Zahnstocher feststecken.

2. Die Saltimbocca mit dem Butterschmalz bei starker Hitze in mehreren Portionen 1-2 Min. von beiden Seiten anbraten und beiseitestellen. Die Tomaten vierteln. Den Käse in 24 Scheiben schneiden. Alles auf Tellern oder in Schälchen anrichten.

3. Das Raclettegerät vorheizen. Pfännchen vorheizen. Je 1 Mini-Saltimbocca in ein Pfännchen geben. 3 Tomatenstückchen dazulegen und mit dem Käse abdecken. Überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist.