

Rezept

Pasta »Saltimbocca«

Ein Rezept von Pasta »Saltimbocca«, am 22.06.2024

Zutaten

350 g Kalbsschnitzel	100 g geräucherter Schinken (z. B. Parmaschinken)
25 Salbeiblätter	Salz
500 g Nudeln (z. B. Penne oder kurze Makkaroni)	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Knoblauchzehe
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen die Kalbsschnitzel in feine Streifen schneiden. Den Schinken ebenfalls in Streifen schneiden. Den Salbei waschen und trocken tupfen.

2. Das Nudelwasser salzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Parallel dazu das Olivenöl und die Butter in einer breiten Pfanne nicht zu stark erhitzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Schinken und Salbei hinzufügen und unter Rühren 1 Min. anbraten, dann an den Pfannenrand schieben. Das Fleisch in die Mitte der Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Min. braten.

3. Die Zutaten in der Pfanne mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten anrichten.