Rezept

Pilz-Saltimbocca vom Raclette-Grill

Ein Rezept von Pilz-Saltimbocca vom Raclette-Grill, am 28.05.2025

Zutaten

16	Austernpilze
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1/2	Bio-Zitrone
32	Salbeiblättchen
	Salz
16 dünne Scheiben	roher Schinken (ca. 100 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 7 g F, 6 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Austernpilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben und die zähen Stiele abschneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 2 TL Saft auspressen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Salbeiblättchen abbrausen und trocken tupfen.

2. Den Knoblauch mit der Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem Olivenöl kräftig verrühren. Das Würzöl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Austernpilze mit dem Würzöl einpinseln. Dann jeden Pilz mit 2 Salbeiblättchen belegen, in 1 Scheibe Schinken einwickeln und den Schinken mit Zahnstochern feststecken.

3. Die Pilz-Saltimbocca auf der heißen Grillplatte pro Seite 3-4 Min. braten, bis der Schinken schön gebräunt ist. Dazu schmeckt ein (grüner) Kartoffelsalat sehr fein.