

Rezept

Puten-Saltimbocca

Ein Rezept von Puten-Saltimbocca, am 18.12.2025

Zutaten

4	dünne Putenschnitzel (à ca. 120 g)	3-4 Stängel	Salbei
8 kleine Scheiben	Lachsschinken ohne Fettrand		Salz
			Pfeffer
2 EL	Rapsöl	125 ml	Geflügelfond (Glas)
1 EL	Balsamico bianco	2 EL	Butter
2 EL	gehackte Petersilie		Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach streichen und quer halbieren. Salbeiblätter abzupfen und abreiben. Jedes Schnitzelchen mit 1 Schinkenscheibe und 1 Salbeiblatt belegen, zusammenklappen und mit Holzstäbchen zustecken. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Saltimbocca darin auf jeder Seite 2-3 Min. braten. Kurz vor Ende der Bratzeit übrige Salbeiblätter dazugeben. Fleisch und Salbei aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensatz mit dem Fond loskochen, mit Essig würzen. Butter in Flöckchen unterschlagen. Saltimbocca und Salbei in der Sauce erhitzen. Mit Petersilie bestreut servieren.