

## Rezept

# Puten-Saltimbocca

Ein Rezept von Puten-Saltimbocca, am 18.12.2025

## Zutaten

**4** dünne Putenschnitzel (à ca. 120 g)

**8 kleine Scheiben** Lachsschinken ohne Fettrand

**2 EL** Rapsöl

**1 EL** Balsamico bianco

**2 EL** gehackte Petersilie

**3-4 Stängel** Salbei

Salz

Pfeffer

**125 ml** Geflügelfond (Glas)

**2 EL** Butter

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. Bratsatz mit dem Fond loskochen, mit Essig würzen. Butter in Flöckchen unterschlagen. Saltimbocca und Salbei in der Sauce erhitzen. Mit Petersilie bestreut servieren.