

Rezept

Salbei-Schnitzel

Ein Rezept von Salbei-Schnitzel, am 19.04.2024

Zutaten

8 dünne Kalbsschnitzel (à 80 g)	Salz
Pfeffer	4 Scheiben Parmaschinken
8 Salbeiblätter	2 EL Olivenöl
100 ml Marsala (ersatzweise Kalbsfond)	8 kleine Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern. Je 1/2 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt mit 1 Holzspießchen darauf feststecken.

2. Öl erhitzen, Schnitzel darin auf jeder Seite 3 Min. braten, herausnehmen. Marsala in die Pfanne gießen, etwa 1 Min. köcheln lassen. Schnitzel wieder in die Pfanne geben, einmal wenden.