

Rezept

Salbei-Schnitzel

Ein Rezept von Salbei-Schnitzel, am 13.12.2025

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.