

Rezept

# Salbei-Schnitzel

Ein Rezept von Salbei-Schnitzel, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>8</b> dünne Kalbsschnitzel (à 80 g)	Salz
Pfeffer	<b>4 Scheiben</b> Parmaschinken
<b>8</b> Salbeiblätter	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>100 ml</b> Marsala (ersatzweise Kalbsfond)	<b>8</b> 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.