

Rezept

Saltimbocca-Crostini

Ein Rezept von Saltimbocca-Crostini, am 14.04.2024

Zutaten

8 Salbeiblätter	2 dünne Kalbsschnitzel (à ca. 80 g)
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Zitronensaft
4 Scheiben Ciabattabrot	4 gestrichene EL Mascarpone
4 Scheiben Schinken	

Außerdem

- 4** Holzspieße (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 14 g F, 16 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Die Kalbsschnitzel trocken tupfen und halbieren.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzelchen darin bei großer Hitze von jeder Seite ca. 2 Min. braten. Gegen Ende die Salbeiblätter mit in die Pfanne geben. Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen und abkühlen lassen.
3. Die Brotscheiben nach Belieben toasten, dann mit dem Mascarpone bestreichen. Die Schnitzelchen darauflegen. Den Schinken locker zusammenlegen und auf die Schnitzelchen geben. Zum Schluss je 2 Salbeiblätter auf jedes Crostini legen. Noch etwas Pfeffer aus der Mühle darübermahlen. Die Zutaten nach Belieben mit Holzspießen feststecken.