

Rezept

Saltimbocca mit Spinat

Ein Rezept von Saltimbocca mit Spinat, am 20.04.2024

Zutaten

400 g TK-Blattspinat

1 EL kalte Butter

Pfeffer

12 Salbeiblätter

frisch geriebene Muskatnuss

12 Zahnstocher

**6 große
Scheiben** Parmaschinken

600 g kleine, dünne Kalbsschnitzel (aus Rücken, Filet oder Hüfte, ca. 4 mm dick)

Salz

2-3 EL Olivenöl

1/8 l Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Den Blattspinat in ein Sieb geben und in eine Schüssel hängen, Spinat in 2-3 Std. auftauen lassen. Dann Parmaschinken in 12 gleich große Stücke teilen. Die Butter klein würfeln oder in dünne Scheiben schneiden.

3. Kalbsschnitzelchen pfeffern und ganz leicht salzen, denn der Schinken ist schon gesalzen. Jedes Schnitzelchen zuerst mit 1 Stück Schinken, dann mit 1 Salbeiblatt belegen. Salbeiblätter und Schinken mit den Zahnstochern feststecken.

4. Den Blattspinat ausdrücken und etwas kleiner schneiden. Mit 1 EL Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Spinat bei mittlerer Hitze 2 Min. kochen lassen, warm stellen.

5. In einer großen beschichteten Pfanne übriges Olivenöl erhitzen. Saltimbocca mit der Schinkenseite nach unten hineinlegen und 2 Min. bei starker Hitze braten. Wenden und die andere Seite ca. 1 Min. braten. Mit dem Wein ablöschen und die Saltimbocca aus der Pfanne heben.

6. Den Wein bei starker Hitze in 2-3 Min. um ein Drittel einkochen. Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce schlagen.

7. Die Saltimbocca auf Teller verteilen, mit der Sauce und dem Spinat anrichten und servieren. Dazu passen sehr gut Salz- oder Bratkartoffeln, cremige Polenta oder auch ein weißes Risotto (also ein Risotto milanese ohne Safran).