Rezept

Saltimbocca mit Zucchino

Ein Rezept von Saltimbocca mit Zucchino, am 01.06.2025

Zutaten

- **8** kleine und dünne Kalbsschnitzel (jedes etwa 80 g)
- **16** Blätter frischer Salbei
- **6 EL** trockener Weißwein
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **1** junger zarter Zucchino
- **4 Scheiben** roher Schinken
- **4 EL** Butter
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 70 Grad einschalten. Die Schnitzel mit dem Handballen flacher drücken.

2. Den Zucchino waschen, die Enden abschneiden, den Zucchino der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Scheiben auf Schnitzelgröße kürzen. Schinken halbieren.

3. Jedes Schnitzel zuerst mit 1 Zucchinischeibe, dann mit 1 Schinkenscheibe belegen. Je 2 Salbeiblätter drauf legen, mit Zahnstochern durch Schinken und Zucchinischeibe auf dem Fleisch feststecken.

4. Eine große Pfanne auf den Herd stellen. 2 EL Butter darin zerlaufen lassen, sie soll aber nicht zu braun werden. 4 Schnitzel mit der belegten Seite nach unten reinlegen, 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Umdrehen und noch knapp 1 Minute braten. Auf eine Platte legen und in den Ofen schieben. Die anderen Schnitzel in der übrigen Butter genauso braten.

5. Wein in die Pfanne schütten und den Bratsatz damit loskochen. Sauce vorsichtig salzen und pfeffern. Über die Schnitzel gießen, gleich auf den Tisch stellen.