

Rezept

Schinkenschnitzelchen

Ein Rezept von Schinkenschnitzelchen, am 20.04.2024

Zutaten

4 sehr dünne Schweineschnitzel (es können auch Kalbsschnitzel oder Rinderfiletscheiben sein, aber die sind natürlich teurer)	4 Scheiben gekochter Schinken
	8 Salbeiblättchen nach Belieben
	500 g Tomaten
Salz	Pfeffer
2 EL Öl oder Butterschmalz	1/8 l Gemüsebrühe
8 Holzzahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel flach drücken und jeweils halbieren. Die Schinkenscheiben ebenfalls halbieren, je 1 Hälfte mit 1 Salbeiblatt auf ein Schnitzel legen und mit Zahnstochern feststecken. Tomaten waschen und klein würfeln.

2. Die Schnitzelchen leicht salzen und pfeffern und im heißen Fett pro Seite 1 Min. braten. Herausnehmen, Tomaten in die Pfanne geben und 5 Min. garen. Mit der Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und die Schnitzel wieder einlegen. Kurz ziehen lassen und servieren.