

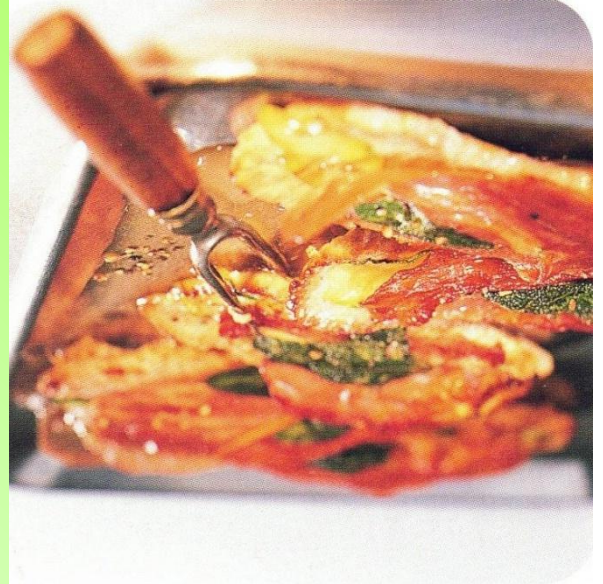
## Hauptgericht

Für 2 Personen



### **Saltimbocca**

4 dünn geschnittene Kalbsschnitzel  
1 junger zarter Zucchini  
2 Scheiben roher Schinken  
8 Blätter frischer Salbei  
2 EL Butter oder Margarine  
3 EL trockener Weißwein  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### **Zubereitung**

1. Backofen auf 70 Grad vorheizen.  
Große Kalbsschnitzel halbieren.
2. Den Zucchini waschen, die Enden abschneiden, den Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Tipp: Das geht am besten mit einer elektrischen Schneidmaschine.
3. Zucchinischeiben auf Schnitzelgröße kürzen. Schinken halbieren.
4. Jedes Schnitzel zuerst mit 1 Zucchinischeibe, dann mit 1 Schinkenscheibe belegen. Je 2 Salbeiblätter darauflegen, mit Zahnstochern durch Schinken und Zucchinischeibe auf dem Fleisch feststecken.
5. Eine große Pfanne auf den Herd stellen. Butter darin zerlaufen lassen, sie soll aber nicht zu braun werden. Die 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 genauso braten.
6. Den Wein in die Pfanne schütten und den Bratansatz damit lösen. Sauce vorsichtig salzen und pfeffern. Über die Schnitzel gießen oder dazu reichen, alles gleich auf den Tisch stellen.
7. Wir essen dazu am liebsten ein klassisches Risotto und einen grünen Salat mit Balsamico-Vinaigrette.

Arbeitszeit ca. 20 min   Koch-/Backzeit ca. 10 min   Gesamtzeit ca. 30 min  
Schwierigkeitsgrad: **mittel**

