



# Saltimbocca mit Salbei



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück plattierte Kalbsschnitzerl  
4 Salbeiblätter  
4 Scheiben dünn geschnittener  
Rohschinken  
Olivenöl  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Kalbsschnitzerl beidseitig leicht salzen und pfeffern. Auf einer Seite mit einem Salbeiblatt und einer dünn geschnittenen Scheibe Rohschinken belegen, leicht andrücken und auf der Schinkenseite im Olivenöl anbraten.

Saltimbocca (wörtl. „Spring in den Mund“) kann man auch mit Fleisch von Truthahn, Huhn oder auch vom Rehschlegel zubereiten.

Wir wünschen  
guten Appetit!

