

## Saltimbocca alla Romana



### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Kalbsschnitzel (dünne)
- 4 frische Salbeiblätter
- Rohschinken (4 Scheiben, z.B. Parmaschinken oder Schwarzwälder Schinken)
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Brühe (oder Weißwein, wenn keine Kinder mit essen)

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 2 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 12 Minuten

### Zubereitung:

1. Drücke die Schnitzel flach, salze und pfeffer sie von beiden Seiten. Belege jedes Kalbsschnitzel mit einem Salbeiblatt und umwickle es mit Schinken.
2. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate die Salbeischnitzel von jeder Seite 1 Minuten an.
3. Lege sie nebeneinander in eine Auflaufform. Gieße so viel Brühe, Fond oder Weißwein an, dass der Boden bedeckt ist. Gare sie bei 150°C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten fertig.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

