

# Saltimbocca

**Saltimbocca, ein typisches Gericht der italienischen Landküche, heißt wörtlich übersetzt: 'Spring in den Mund'**

Den Ofen auf 50°C vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, abtupfen, plattieren und halbieren. Den Parmaschinken halbieren und die Schnitzel damit belegen. Den Schinken zusammen mit dem Salbei mithilfe eines Zahnstochers feststecken.

Die Schnitzel mit der Salbei-Schinken-Seite 3 Minuten kräftig anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und nochmal 2 Minuten braten und danach warm stellen.

Den Bratensatz mit der Brühe ablöschen und die Butterflöckchen mit einem Schneebesen unterrühren. Die Soße über die Schnitzel gießen und sofort servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Brennwert p. P.:** keine Angabe

## **Zutaten für 10 Portionen:**

- 13,3 Kalbsschnitzel, sehr dünne
- 6,67 Scheiben Parmaschinken
  - n. B. Salbei, frischer
- 3,33 EL Butter
  - Salz und Pfeffer
- 0,83 Liter Brühe
  - 3,33 EL Butter für Butterflöckchen