

# Saltimbocca alla Romana



Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zutaten:

- 20 kleine Kalbsschnitzel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 16 grosse Salbeiblätter
- 20 Scheiben Parmaschinken
- 100 g Mehl
- 2 dl Pflanzenöl
- 100 g Butter
- 5 dl Weisswein

Zubereiten:

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen, Salzen, pfeffern und jeweils 2 Salbeibätter auf eine Scheibe legen. Danach je eine Scheibe Schinken darauf legen, andrücken und mit zwei Zahnstochern den Schinken und die Salbeiblätter am Fleisch feststecken.

Die Schnitzel leicht mit Mehl bestäuben und dann im sehr heissen Oel von beiden Seiten kurz braten.

Dann erst die Butter zufügen und mit Weisswein aufgiessen. Die Sauce leicht einköcheln lassen.

Zu den Kalbsschnitzeln Safranreis oder breite Nudeln reichen.