Saltimboca
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Putenschnitzel, 8 Scheiben Parma- oder Serranoschinken, 8 Blatt Salbei, 300 ml Weißwein (Sauvignon Blanc), 300 ml Hühnerbrühe, 2 mittelgroße Zwiebel, 60 ml Nussöl (am besten Walnuss).

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch plattieren und längs in zwei Hälften schneiden. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Den Schinken nun so auf dem Fleisch platzieren, dass dieser das auf einer Seite Fleisch vollständig bedeckt. Ein Salbeiblatt auf jeweils ein Fleischstreifen legen und das Fleisch einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Die Zwiebelwürfel im Öl gelbgold braten und die Röllchen zugeben. Diese nun 5-10 Minuten unter Wenden anbraten. Danach Wein und Brühe dazugießen und ca 15 Minuten fertigbraten.