





## Saltimbocca alla Romana

 4 Portionen  30 min.

### Zutaten:

4 Kalbschnitzel, sehr  
dünn geschnitten

4 Scheiben  
Parmaschinken, dünn

4 Blätter frischen  
Salbei

5 EL Butter

50 ml Weißwein

1 Prise Pfeffer

1. Die Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

2. Die Schnitzel in 3 EL heißer Butter ca. 2 - 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Danach herausnehmen und die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

3. Den Bratsatz mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. 2 EL Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Schnitzel mit der Sauce servieren. Dazu passen Rosmarinkartoffeln und ein leichter Salat.

Guten Appetit!



wilger.de

# Wilger