



## Genuss-Rezept

### Saltimbocca von Putenschnitzelchen

#### Zutaten für 2 Personen

4	kleine, dünne Putenschnitzel, à ca. 80 g
4	Scheiben Gutfried Puten-Coppa
8 Blätter	frischer Salbei
3 EL	Butter
125 ml	italienischer Dessertwein, z.B. Vin Santo oder Marsala
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Saft von ½ Zitrone
4	Zahnstocher



#### Zubereitung

Jedes Putenschnitzel mit dem Handballen flach drücken und mit je einer Scheibe Putenschinken belegen. Darauf je zwei Salbeiblätter legen und mit je einem Zahnstochern alles auf dem Fleisch fixieren.

Zwei Esslöffel Butter in einer großen Pfanne erhitzen, aber nicht braun werden lassen. Die Schnitzel mit der belegten Seite nach unten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten von jeder Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Den Wein in die noch heiße Pfanne geben, aufkochen und unter Rühren etwas einkochen lassen, dabei den Bratensatz lösen. Zitronensaft ebenfalls unterrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Butter mit einem Schneebeesen unter die Sauce rühren, sie darf nun nicht mehr kochen. Schnitzelchen mit der Sauce servieren.

Tipp 1: In Italien werden die Saltimbocca-Schnitzelchen (saltimbocca, italienisch = Spring in den Mund) mit knusprig frischem Weißbrot serviert.

Tipp 2: Wer aber auf eine Beilage nicht verzichten möchte, serviert gebratene Kartoffelwürfel dazu:

#### Zutaten

300 g festkochende Kartoffeln

2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer

### **Zubereitung**

Kartoffel schälen, waschen und in 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden.  
Gut abtrocknen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze leicht anbraten, dabei ab und zu wenden. Ungeschälte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer zugeben und die Kartoffeln bei schwacher Hitze noch 15-20 Minuten weiterbraten, bis sie gar sind.

Die Kartoffelwürfel mit den Saltimbocca-Schnitzelchen und der Sauce servieren.

**Pro Portion:** 40,6 g E, 11,6, K, 14,4 g F, 1688 kJ, 300 kcal

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten, mit Kartoffelwürfeln (parallel zubereitet) ca. 30 Minuten