

Saltimbocca von der Pute



Zutaten für 6 Stück:

180 g Putenschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 Salbeiblätter

3 Scheiben Parmaschinken,
sehr dünn geschnitten

1 EL Olivenöl

Sauce:

3 Frühlingszwiebeln

ein Stückchen rote Paprika

1/2 EL Tomatenmark

50 ml Geflügelbrühe

75 ml Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Putenschnitzel waschen und gut trocknen. Quer zu Faser in rechteckige Stückchen von ca. 30 g schneiden, ganz leicht salzen und pfeffern, mit Salbeiblättern belegen und in die (halbierten) Schinken-Scheiben einwickeln.

2. Backofen auf 150° vorheizen.

3. Päckchen in einer großen beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl auf jeder Seite 3 Minuten anbraten. Päckchen in eine feuerfeste Form geben und bei 150° im Backofen fertig ziehen lassen, etwa 10 Minuten.

4. Frühlingszwiebeln putzen und in Röllchen schneiden. Ein Stückchen rote Paprika sehr fein würfeln. Frühlingszwiebeln und Paprika im verbliebenen Bratfett andünsten, etwas Tomatenmark dazugeben und mit der Geflügelbrühe ablöschen. Sahne zugeben, etwas einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Saltimbocca in der feuerfesten Form servieren, Sauce zum Eintunken extra reichen.

Hinweise:

Eignet sich als Vorspeise oder als kleines Gericht. Oder, in größerer Menge, 3 Stückchen pro Person, mit Beilage Gnocchi, auch als Hauptgericht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, warme Häppchen, kleine Gerichte, Fleisch, Geflügel, Pute, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023