



Saltimbocca alla romana

Man nehme für 4 Portionen:

4 Kalbsschnitzel à 100 g	dritteln und leicht klopfen
24 Salbeiblätter	
12 Scheiben Parma-Schinken	
80 g Butter	
10 g Mehl	mit 30 g von der Butter verkneten
150 ml trockenen Weißwein	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Jedes Schnitzelchen mit 2 Salbeiblättern belegen und in eine Schinkenscheibe wickeln. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren.
- Die Schnitzel in 50 g Butter bei milder Hitze braten. Leicht salzen und pfeffern, dann warmstellen.
- Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit der Mehlbutter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schnitzel mit der Soße beträufeln und sofort servieren.

Dazu: Ciabatta und trockenen Weißwein oder Rosé

Übrigens: