

## Saltimbocca alla Romana (2 Personen)



- 6 Kalbsplätzli (z.B. Huft) etwas flachklopfen
- 3 Tranchen Rohschinken, halbiert
- 6 Salbeiblätter
- Olivenöl (oder Butter)
- 1 dl Marsala (oder Weisswein)
- 10 gr Butter
- Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Schinken und Salbeiblätter auf die Plätzli legen und mit einem Zahnstocher fixieren.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
4. Saltimbocca portionenweise auf der Schinkenseite 1-2 Min. anbraten, wenden und ca. 1-2 Min. fertig braten, herausnehmen, abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.
5. Marsala in die Pfanne giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, etwas einköcheln lassen.
6. Butter zur Sauce begeben und schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

### DAZU PASST

- Risotto
- Schupfnudeln mit gerösteten Zwiebeln.