

Saltimbocca alla romana

Zubereitet mit: Knorr

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 3 Scheiben Parmaschinken
- 5 Stiele Salbei
- 6 (je 60 g) Kalbsschnitzelchen
- 1/4 TL KNORR Aromat Universal
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Mehl
- 45 ml (3 EL) Marsala (italienischer Dessertwein, optional)
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1397 kJ
Energie (Kilokalorien):	334 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	20 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	31 g
Salz:	2,2 g

Zubereitung

1. Schinkenscheiben quer halbieren. Salbei waschen, trocken tupfen und Blättchen von den Stielen zupfen. Schnitzelchen flach klopfen, mit 1 Prise Knorr Aromat und etwas Pfeffer würzen. Mit je 2 - 3 Salbeiblättern und einer halben Scheibe Schinken belegen. Zusammenklappen und mit Holzspießchen feststecken.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Restliche Salbeiblättchen dazugeben, kurz anbraten, herausnehmen und warm stellen. Schnitzel in Mehl wenden und in der Pfanne bei starker Hitze rundherum anbraten. Bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 8 Minuten langsam fertig braten. Fleisch herausnehmen und warm

stellen.

3. Marsala, stückige Tomaten und Konfitüre in die Pfanne geben und aufkochen. Thymian und Oregano unterrühren und mit Knorr Aromat und Pfeffer abschmecken. Tomatensauce zu dem Fleisch servieren. Gebratene Salbeiblättchen mit dem Saltimbocca alla romana anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Linguine-Nudeln und gebratene Zucchini.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen