



## Saltimbocca alla romana

### Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel

4 dünne Scheiben  
Parmaschinken

4 Blatt frischen  
Salbei

Salz, Pfeffer

5 EL Butter

50 ml Weißwein

Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Schnitzel in 3 EL Butter ca. 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Weißwein in die Pfanne geben und etwas einkochen lassen. 2 EL Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit der Sauce servieren.

**Tipp:** Als Beilage passen Kartoffeln und ein frischer Salat.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

