



Saltimbocca vom Karpfen

Für 4 Personen

250 g Karpfenfilets
ohne Haut

100 g fein
geschnittener,
luftgetrockneter
Schinken vom
heimischen Metzger

frische, gehackte
Kräuter

Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Karpfenfilet in ca. 3 - 4 cm breite Streifen schneiden, die Filetstreifen trockentupfen, mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Auf die Innenseite der Filetstreifen reichlich frische Kräuter geben und die Filets dann übereinander klappen.

Die Filetpäckchen mit Schinken gut umwickeln und in heißem Olivenöl kross braten (auf jeder Seite etwa 4 Minuten).

Tipp: Als Vorspeise auf frischen Blattsalaten oder als kleinen Zwischengang mit Zitronenbuttersauce servieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

