

Saltimbocca alla romana

Schnitzel mit Salbei und Rohschinken (4 Personen)

8 kleine zarte Schnitzel (Kalb oder Schwein)

Salz, Pfeffer, Paprika

fleisch beidseitig würzen

8 Rohschinken Scheiben

auf die Schnitzel legen, je nach Grösse der Rohschinkenscheiben nur eine halbe Scheibe darauf legen

8 Schöne Salbeiblätter

mit einem Zahnstocher befestigen

1EL Öl

in einer weiten Bratpfanne erhitzen

Schnitzel darin anbraten (1-2 Min. pro Seite)

1dl Marsala (od. Madaira, Portwein)

zugiessen, Bratsatz damit auflösen

Sofort servieren! Sonst wird das Fleisch zäh!



Ofengemüse

1 Zwiebel geschält in Viertel geschnitten

1 Zucchini gewaschen in Stücke geschnitten

1 Peperoni gewaschen, entkernt in Stücke geschnitten

4 Knoblauchzehen geschält

1 finger-Aubergine gewaschen und in Stücke geschnitten

- alles in eine Gratinform geben und mit 3 EL Olivenöl begiessen
- Salz, Pfeffer, ital. Kräuter darüber geben und gut mischen
- Im Ofen bei 200° ca. 20-30 Minuten backen