

# Saltimbocca alla romana

## Zutaten

Butter 40 gr.  
Kalbsfleisch 400 gr. (8 kleine Schnitzel)  
Pfeffer nach Geschmack  
Parmaschinken 120 gr.  
Salz nach Bedarf  
Salbei 16 Blätter

## Zubereitung

Salbei waschen und trocknen. Schnitzel eventuell klopfen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Parmaschinken legen und 1-2 Blatt Salbei. Das Ganze mit einem Zahnstocher festhalten. In einer Bratpfanne 30 gr. Butter schmelzen, die saltimbocca dazu geben, salzen und pfeffern nach Bedarf. Von jeder Seite eine Minute braten. Schnitzel beiseitelegen und warm halten. In der Pfanne die restliche Butter und ein Löffel Wasser, oder trockener Weißwein dazugeben. Zum Kochen bringen bis sich eine Soße gebildet hat. Soße auf die saltimbocca gießen und sofort servieren und...voilà: saltimbocca alla romana!

## Tip

Sie können die saltimbocca mit Kartoffeln, Erbsen, Karotten und Gemüse servieren