

# Kalbsschnitzel mit Salbei

## Zutaten:

4 Kalbsschnitzel à 80 g,  
4 Scheiben luftgetrockneten Schinken,  
8 frische Salbeiblättchen,  
1/8 l Weißwein  
Öl,  
Salz,  
Pfeffer

## Zubereitung:

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Kalbsschnitzel von jeder Seite etwa 2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und warm stellen. Schinken in dem Bratfett von beiden Seiten kurz anbraten, Salbeiblättchen hinzufügen und miterhitzen. Jedes Schnitzel mit 1 Salbeiblättchen belegen und jeweils 1 Schinkenscheibe darauf legen. Schnitzel zur Hälfte zusammenklappen und 1 Salbeiblättchen mit einem Holzstäbchen darauf feststecken. Bratensatz mit Wein loskochen, über die Schnitzel geben und mit Baguette servieren.

Druck-Version

