

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 Brattett 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](#)

