

Saltimbocca

Für 4 Portionen – einfach – Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Zutaten

4 große Bio-Kalbsschnitzel
8 Scheiben Parmaschinken
8 Blätter Salbei
1 Bund Bio Wurzelwerk
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 EL Butterschmalz
100ml Bio Gemüsebrühe
100ml Portwein
300 g Bandnudeln, ev. Vollkorn
Salz, Pfeffer



Zubereitung

- Kalbsschnitzel etwas plattieren (z. B. mit einer Stiel Kasserole)
- Den Parmaschinken auf die Schnitzel legen und die Salbeiblätter darauf verteilen
- Die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Holzspieß fixieren
- In einer Kasserole das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch und das geputzte, kleingeschnittene Wurzelwerk darin kräftig anbraten
- Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 40min köcheln lassen
- Über ein Sieb abseihen, mit Portwein aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas reduzieren lassen
- In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin bissfest kochen, danach abseihen
- In einer Pfanne etwas Butterschmal erhitzen und die Kalbsschnitzel kräftig anbraten
- Aus der Pfanne nehmen, mit der Portweinsauce aufgießen und köcheln lassen
- Auf einen Teller die Nudeln anrichten und das Saltimbocca darauf anrichten, mit etwas Soße übergießen

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!

TIPP: Bei Glutenunverträglichkeit die Bandnudeln durch Quinoa, Reis- oder Konjaknudeln austauschen!