

## **Saltimbocca**

### *Zutaten (für 4 Personen)*

8 kleine Kalbsplätzchen klein (ca. 450 g)  
8 Scheiben Rohschinken, dünn geschnitten  
8 grosse Salbeiblätter  
8 Zahnstocher  
3 EL Butter  
125 ml Marsala oder Weisswein  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### ***Zubereitung:***

Jedes Plätzli mit einer Rohschinkenscheibe und einem Salbeiblatt belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Plätzli portionenweise auf beiden Seiten insgesamt 1,5 bis 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Plätzli aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Marsala oder Weisswein auflösen und fast ganz einkochen lassen. Über das Fleisch träufeln und sofort servieren.