



MONTENAUER HÄHNCHEN SALTIMBOCCA



Zubereitungszeit: ca. 25 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 4 PORTIONEN)

Hauptgericht

3 große Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
100 g roher geräucherter Schinken
9 Salbeiblättchen
Salz
Pfeffer
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
1/8 l trockener Weißwein oder Hühnerbrühe

Beilage

1 Zucchini
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer horizontal der Länge nach in je 3 dünne Schnitzel schneiden. Die Schinkenscheiben in Größe der Fleischstücke zuschneiden und je 1 Scheibe auf 1 Schnitzel legen. Die Salbeiblättchen waschen, trocken tupfen und darauf verteilen. Schinken und Salbei mit Zahnstochern auf dem Hähnchenfleisch feststecken.
2. Die unbelegte Seite der Hähnchenschnitzel leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in zwei Pfannen verteilen und gleichzeitig erhitzen. Die Hähnchen-Saltimbocca mit der Schinkenseite nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. braten. Dann die Schnitzel wenden und in 1 Min. fertig braten.
3. Die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Den Wein oder die Brühe in die Pfannen verteilen und den Bratensatz damit lösen. Die Saucen zusammengißen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Saltimbocca reichen.
4. Für die Beilage die Zucchini, Zwiebel und Knoblauch schneiden. Danach Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zusammen in Butter anbraten. Als nächstes die geschnittene Zucchini dazugeben und ca. 3 Minuten fertig braten.

Guten Appetit!