

LAMM-SALTIMBOCCA

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 6 Scheiben aus der Lammkeule, dünn geschnitten
- 6 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 6 Salbeiblätter
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Die Lammfleischscheiben mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Fleischklopfer flacher klopfen.

Die Schinkenscheiben auf die Größe der Lammscheiben zurechtschneiden. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Jede Fleischscheibe mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt belegen und diese mit 1 Zahnstocher feststecken.

In einer Pfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen und die Saltimbocca darin portionsweise anbraten.



Borgmeier
Frischgeflügel 