

SALTIMBOCCA

- 8 kleine Plätzli à la minute
- **Fleischgewürz**
- 8 Scheiben Rohschinken
- 8 Salbeiblätter
- 1 El Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 2 El Butter
- Salz und Pfeffer



-
- Plätzli mit Fleischgewürz würzen, mit je einer Scheibe Rohschinken belegen, etwas andrücken.
 - Salbei ebenfalls darauflegen und beides mit einem Zahnstocher feststecken.
 - Die Plätzli in der heissen Bratbutter beidseitig 1 bis 2 Minuten braten, herausnehmen und auf einer Platte im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen.
 - Den Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Butter begeben und mit dem Schwingbesen unterrühren, abschmecken.
 - Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Dazu passen

Spaghetti mit Tomatensauce oder ein Safranrisotto

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.