

Saltimbocca-Spieße

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 4 dünne Kalbsschnitzel (alternativ Putenschnitzel)
- 4 Scheiben Parmaschinken
- ca. 8 Salbeiblätter
- Salz, Pfeffer
- 8 Holzstäbchen oder Metallspieße



- die Schnitzel flach klopfen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- mit dem Parmaschinken belegen
- jedes Schnitzel längs in 2-3 Streifen schneiden
- je einen Fleischstreifen mit einem Salbeiblatt belegen, wellenförmig auf einen Spieß stecken
- die fertigen Spieße mit etwas Olivenöl bepinseln
- auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite ca. 2min grillen