



## Kalbsschnitzel Saltimbocca



### Zutaten

- 300 g Kalbsschnitzel
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 10 Stängel Salbei
- 60 g Parmaschinken
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, und mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Salbei waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Mit Salbeiblättchen und Parmaschinken belegen, zusammenklappen und mit Holzspießchen feststecken.
3. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Schnitzel von jeder Seite ca. 7 Min. braten. Dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	1 Gramm
Energie	155 kcal
Fett	6 g
Protein	24 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen