


Mini-Saltimbocca mit Äpfeln und Zimt



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 30 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



Zutaten

für 6 Personen

| | |
|--------------------|--|
| 12 | Plätzli vom Schweizer Schwein à ca. 40 g |
| 12 Scheiben | Schweizer Rohschinken |
| 12 Blätter | Salbeiblätter |
| 2 | Äpfel (z.B. Gala) |
| 2 EL | HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl* |
| 20 g | Butter |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Msp. | Zimt |

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

| | |
|-------------|---------------|
| 258 | kcal |
| 32 g | Eiweiss |
| 8 g | Kohlenhydrate |
| 11 g | Fett |

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Schweinsplätzli mit Rohschinken und Salbei belegen und mit einem Zahnstocher fixieren. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in dünne Ringe schneiden.
- 2** Öl auf hoher Stufe in einer Pfanne erhitzen. Saltimbocca darin von jeder Seite 1,5 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Hitze reduzieren.
- 3** Butter in der Pfanne schmelzen, Apfelringe zugeben und unter Wenden 3–4 Minuten dünsten. Mit Salz, Zucker und Zimt würzen.
- 4** Saltimbocca mit Pfeffer würzen und mit den Apfelringen servieren.