


Mini-Saltimbocca mit Äpfeln und Zimt



Meine Wahl.

 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.