


# Mini-Saltimbocca mit Äpfeln und Zimt



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 30 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



## Zutaten

für 6 Personen

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

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

<b>258</b>	kcal
<b>32 g</b>	Eiweiss
<b>8 g</b>	Kohlenhydrate
<b>11 g</b>	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.