

Mini-Saltimbocca mit Äpfeln und Zimt



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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.