


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.