Mini-Saltimbocca mit Äpfeln und Zimt

Schweizer Fleisch
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.