# Sattimbocca vom Kalb mit Kräuterrisotto und geschmorten Cherrytomaten



Meine Wahl.

3

Gesamtzeit: 40 min

Aktivzeit: 40 min

**(** 1

Einfach



#### Zutaten

für 4 Personen

4 Schnitzel vom Schweizer Kalb (à ca. 140 g)

4 Tranchen Rohschinken vom Schweizer Schwein

4 Blätter Salbei

1 Zwiebel

**6 EL** Olivenöl

**200 g** Risottoreis (z.B. Vialone)

**6 dl** Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zitronensaft

**1 Bund** Kerbel, grob gehackt

**1 Bund** Basilikum, grob gehackt

**1 Bund** Schnittlauch, grob gehackt

**2 EL** Butter

**400 g** Cherrytomaten

**80 g** Sbrinz, fein gehobelt

#### Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

**630** kcal

45 g Eiweiss

**44 g** Kohlenhydrate

30 g Fett

₹ Laktosefrei

### Rohes Kalbfleisch sollte rosa bis rötlich sein.

Das ist ein Zeichen für artgerechte Fütterung. In der Schweiz erhalten Kälber neben Milch ab der zweiten Woche auch Gras und Heu – deshalb die dunklere Farbe.

## Zubereitung

- Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.
- Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Drittel des Öls andünsten. Risottoreis zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit einem Drittel der Bouillon ablöschen und bei kleiner Hitze quellen lassen. Von Zeit zu Zeit rühren und mit der restlichen Bouillon auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, Kräuter und Butter unterheben.





# Meine Wahl.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Tomaten im Bratfett 2–3 Minuten schmoren und mit Saltimbocca-Schnitzel, Risotto und Sbrinz servieren.