

Bärlauch-Saltimbocca – vom Schwein

(pfiffig & schnell für 4 Personen)

Zutaten

8 kleine Schweineschnitzel
(500-600g)
16 Blatt Bärlauch
Peccorino
8 Scheiben Parmaschinken
(alternativ Serano, ist günstiger)
8 Zahnstocher

3-4 EL Butter

Salz & Pfeffer

1/8l trockener Weißwein

Zubereitung

Schnitzel waschen und plattieren, sodass 8 kleine und dünne Schnitzel entstehen.

Die Schnitzel salzen und pfeffern.

Jedes Schnitzel mit **zwei Blatt Bärlauch** belegen, etwas **Peccorino** drüberreiben und mit je einer **Scheibe Schinken** abdecken.

dann mit einem **Zahnstocher** feststecken.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter vorsichtig erhitzen und die **Schnitzel** von beiden Seiten, erst die Speckseite, darin bei mäßiger Hitze je 2-3 Minuten braten, dabei **in der Pfanne salzen und pfeffern.**

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. (Auf warmen Teller legen und mit Decken abdecken)

Den Bratensatz in der Pfanne mit **Weißwein** ablöschen und aufkochen. Dabei mit dem Pfannenwender den Bratensatz freikratzen, damit er sich im Weißwein lösen kann.

Den Rest der Butter dazugeben und die Sauce damit leicht binden und mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

Das **Fleisch** wieder in die Pfanne geben und nochmal in der Sauce heiß werden lassen.

Fertig!

Bärlauch-Saltimbocca ergibt ein wunderbares Frühlingsessen mit Spargel und Risotto, z.B. Zitronen-Risotto.