



Hähnchen - Saltimbocca

Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei

Zutaten

500g Hähnchenbrust, 100g Parmaschinken, Salz, Pfeffer, 10 – 12 frische Salbeiblätter, 250 ml Weißwein, 50g Butter

Die Hähnchenbrust in dünne Schnitzel schneiden, klopfen, salzen und pfeffern. ½ Scheibe Schinken, 2 -3 Salbeiblätter auf die Schnitzel legen, aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen zugeben und rundherum goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen. Den Wein in die Pfanne geben und bei großer Hitze einkochen lassen.

Eventuell noch Butter in die Sauce geben. Röllchen und Sauce zusammen servieren.

Wir empfehlen Ihnen dazu einen Baccolo Rosso aus unserem Onlineshop:

<http://wein64.de/Baccolo-Rosso->

Guten Appetit!