

Saltimbocca mit Tomaten-Risotto und Parmesan

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kalbsschnitzel	600 g
Gemüsebrühe	500 ml
Schalotten	1 St.
Butter	5 EL
Risottoreis	300 g
Weißwein, trocken	100 ml
Tomaten, passiert	400 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmaschinken	8 Scheiben
Petersilie, frisch	5 g
Zucker	
Parmesan	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne, Fleischklopfer, Küchenpapier, Zahnstocher

1. Kalbsschnitzel waschen trocken tupfen, halbieren und zum Temperieren beiseitelegen. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und warm halten.
2. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotte unter Rühren ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Risottoreis zugeben und ca. 1–2 Min. mitrösten.
3. Mit Wein ablöschen und diesen nahezu komplett einkochen lassen. Passierte Tomaten und 1 Kelle Brühe zugeben und den Risotto unter geleg. Rühren auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln. Dabei immer wieder Brühe nachgießen, sodass der Risotto immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Schnitzel mit Hilfe eines Fleischklopfers oder schweren Topfs plattieren und Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Scheibe Schinken mit ein paar Blättern Petersilie belegen und auf ein Schnitzel wickeln. Mit einem Holzspieß fixieren. Parmesan fein reiben.
5. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl und 3 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Saltimbocca darin von beiden Seiten ca. 1–2 Min. goldbraun braten. Fertige Saltimbocca aus der Pfanne nehmen. Pfanne nicht säubern.
6. Parmesan unter den Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls notwendig zum Auflockern 1–2 EL Brühe zugeben, sodass der Risotto eine cremige

Konsistenz bekommt. Saltimbocca mit Tomaten-Risotto und Parmesan auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	747 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	26 g