

# Hähnchen-Saltimbocca mit Preiselbeeren, Knoblauch-Spinat

## Für zwei Personen

2 Hähnchenschnitzel, à 150 g	4 Scheiben Parma-Schinken	50 g Spinatblätter
100 g Preiselbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 Meerrettichwurzel	8 Salbeiblätter
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Die Hähnchenschnitzel waschen und trocken tupfen. Den Parma-Schinken auslegen, die Hähnchenschnitzel darauf legen, mit dem Salbei bedecken und mit Pfeffer würzen. Das Ganze in den Schinken einschlagen. Das Hähnchen-Saltimbocca in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Öl anbraten. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und mit dem Spinat zu den Zwiebeln geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Etwa 100 Gramm davon mit den Preiselbeeren vermengen. Die Zitrone abreiben. Etwas Zitronenabrieb über das Saltimbocca geben. Das Hähnchen-Saltimbocca mit den Kren-Preiselbeeren und dem Knoblauch-Spinat auf Tellern anrichten und servieren.

Winni Rudrof am 14. November 2012