

# Kalb-Saltimbocca

## Für 4 Portionen

6 getrocknete Tomaten	3 Kalbsschnitzel (a 180 g)	1-2 Scheiben Speck
Salz	Pfeffer	6 Salbeiblätter
4-6 El Öl		

300 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, Tomaten darin 3 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Schnitzel quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren.

Je 2 Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und 1 Schnitzel daraufgeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 getrockneten Tomate und 1 Salbeiblatt belegen. Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken. (Nach Belieben mit Holzspießen verschließen.)

Öl in einer großen (oder in zwei kleinen Grillpfannen) Grillpfanne erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Mit den Linsen anrichten und sofort servieren.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011