Saltimbocca mit Tomatenreis

Für 4 Portionen:

Für den Tomatenreis:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Stiele Thymian
2 Tomaten	250 g Langkornreis	2 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark	300 ml Gemüsebrühe	300 g Tomaten, passiert
Salz, Pfeffer	1 TL Paprikapulver	0,5 Bund Basilikum

Für die Saltimbocca:

4 Schweineschnitzel, á 150 g	Salz, Pfeffer	12 Blätter Salbei
100 g Parmaschinken	6 EL Rapsöl	

Für den Tomatenreis Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian blättchen abzupfen und fein schneiden. Tomaten abbrausen, trockentupfen.

Reis gründlich mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.

Reis zugeben und 1-2 Minuten dünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten.

Danach passierte Tomaten, Thymian und Gemüsebrühe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und aufkochen lassen. Anschließend alles bei mittlerer Hitze, 20 -25 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren (bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben).

Inzwischen für die Saltimbocca Schnitzel mit einem Plattierisen oder Stieltopf gleichmäßig platt klopfen und in jeweils 3 Teile schneiden.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit Schinken und einem Salbei blatt bedecken und mit einem Holzspieß feststecken.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel-Schinken-Päckchen von beiden Seiten 2-3 Minuten anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Schnitzel im Backofen bei ca. 100 Grad Ober- und Unterhitze, bis zum Servieren, warmhalten.

Die Tomatenwürfel unter den Reis mischen und weitere 2-3 Minuten garen und erneut abschmecken.

Basilikumblätter fein schneiden und über den Tomatenreis streuen. Saltimbocca aus dem Ofen nehmen, mit dem Tomatenreis anrichten und servieren.

Mira Maurer am 23. Juli 2025