



Schweine-Saltimbocca

mit gebackenen Kartoffeln und Tomaten



30-40Min.



2 Personen

Aus dem römischen Dialekt übersetzt heißt Saltimbocca „Spring in den Mund!“. Und diese kleinen Schnitzelchen sind so lecker, da lassen wir uns das mit Sicherheit nicht ein zweites Mal sagen! Mit Salbei in feinen Parmaschinken eingewickelt werden die Schweinemedallions gebraten und mit einer fruchtigen Tomatensalsa und Ofenkartoffeln serviert.

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Schweinefilet
- 1 Packung Parmaschinken
- 1 Päckchen Tomatenketchup ⁹
- 15g frischer Salbei & Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 610.0kcal, Fett 27.6g, Eiweiß 38.4g, Kohlenhydrate 47.4g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden und mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 25-30Min. im Ofen auf mittlerer Schiene rösten.



2. Tomaten schneiden

Währenddessen die **Tomaten** vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** putzen und in feine Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



3. Salsa mischen

Die **Tomatenwürfel** mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Basilikum** und dem **Ketchup** mischen, mit 1EL Olivenöl, etwas Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Schweinefilet schneiden

Das **Schweinefilet** von evtl. Sehnen befreien und in ca. **4** gleich große Stücke schneiden.



5. Saltimbocca vorbereiten

Den **Schinkenscheiben** längs halbieren und **mit je 1 Salbeiblatt** um ein Stück **Schweinefilet** wickeln. Den restlichen **Schinken** für andere Zwecke verwenden.



6. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl ca. 1Min von jeder Seite goldbraun anbraten und ca. 7-10Min. in der Pfanne im Ofen fertig garen. Mit den **Kartoffeln** und der **Salsa** servieren.