

Rezeptvorschlag
Sozialpädagogisches und therapeutisches Zentrum Josefinum
Felseckweg 11, 9073 Klagenfurt - Viktring



Saltimbocca vom Schwein

Zutaten:

10 Stück Schweineschnitzel
10 Scheiben Schinkenspeck
10 frische Salbeiblätter
5 dag Mehl
etwas Rapsöl zum Anbraten
¼ l Gemüsebrühe
5 dag Butter
Salz, Pfeffer

Heißluft 160° ca. 30 Minuten



Zubereitung:

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten und in Mehl getauchten Schnitzel beidseitig schnell anbraten. Danach die Schnitzel herausnehmen, in eine Kasserolle geben und mit je einer Scheibe Schinkenspeck und einem Salbeiblatt belegen.

Den Saucenrückstand mit Suppe aufgießen und diese den Schnitzeln beifügen. Verfeinert wird die Sauce mit etwas Butter.

Als Beilage passt hier ein Tomatenreis sehr gut.

Tomatenreis

Zutaten:

50 dag Rundkornreis
1 TL Salz
1 kg Wasser (lt. Waage)
10 – 20 Tomaten (je nach Größe)
Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano

Zubereitung:

Reis mit Wasser und Salz dünsten. Die Tomaten blanchieren, schälen und in Würfel schneiden. Dann mit dem Reis vermengen und je nach Belieben würzen.