

Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Salat und Pfirsichen

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
5 EL Öl
3 EL Kräuterssig
500 g rote Bete
2 Pfirsiche
4 Scheiben Parmaschinken
Salbei
Pinienkerne
200 g Rucola



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

Circa 25 Minuten

Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Salat und Pfirsichen

Zubereitung:

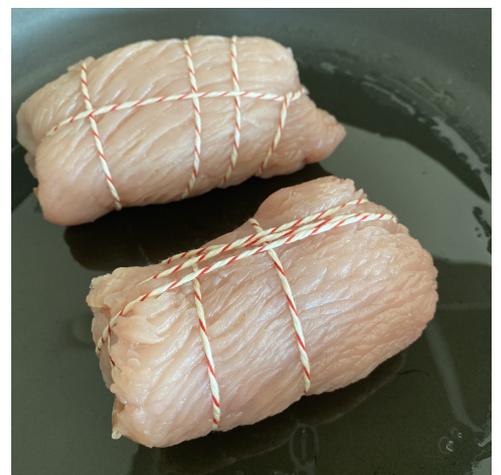
1. Zuerst die Rote Bete in Scheiben schneiden und den Pfirsich waschen und vierteln. Rucola abspülen. Kräuternessig mit 4 EL Öl verrühren und mit Rucola, rote Bete und Pfirsichen mischen.



2. Jetzt die Putenschnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Salbei belegen, aufrollen...



3. ...und in 1 EL Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Salat und Pfirsichen

4. Zum Schluss nur noch die Puten-Saltimbocca aufschneiden, mit dem Salat anrichten. mit Pinienkernen toppen und genießen. Lecker. ☺



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de