

Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Salat und Pfirsichen

Zutaten

(für 4 Personen):

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



Nährwerte:

Pro Portion ca. 396 kcal, 15 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 25 Minuten

Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Salat und Pfirsichen

Zubereitung:

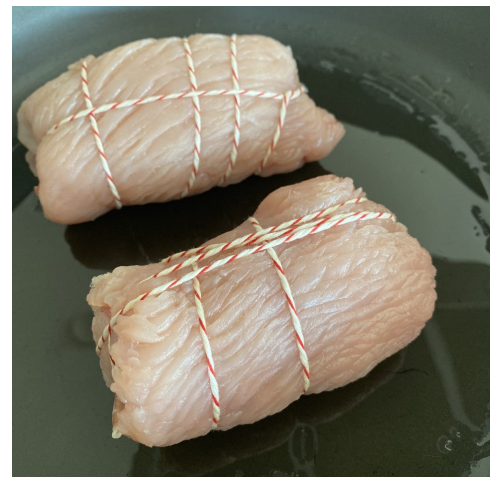
1. Zuerst die Rote Bete in Scheiben schneiden und den Pfirsich waschen und vierteln. Rucola abspülen. Kräuternessig mit 4 EL Öl verrühren und mit Rucola, rote Bete und Pfirsichen mischen.



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. ☺



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**