



## Puten-Saltimbocca vom Grill

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel  
Salz und Pfeffer  
4 Scheiben roher Schinken  
16 Salbeiblätter  
2 EL Öl  
4 Tomaten  
50 g Parmesan  
Petersilie



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 458 kcal, 26 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

30 Minuten

## Puten-Saltimbocca vom Grill

### Zubereitung:

1. Als erstes die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit jeweils einer Scheibe Schinken und Salbei-Blättern belegen und aufrollen.



2. Danach alle Rollen hintereinanderlegen und nebeneinander Spieße durchstecken.



3. Die Putenrollen jeweils zwischen den Spießen durchschneiden...





## Puten-Saltimbocca vom Grill

4. ...und mit Öl rundherum einpinseln.



5. Jetzt die fertigen Puten-Saltimbocca-Spieße bei direkter Hitze auf dem Grillrost von jeder Seite für circa 3 bis 5 Minuten grillen.



6. Die Tomaten waschen und den oberen Teil abschneiden. Dann Parmesan über die Tomaten geben und für circa 5 bis 7 Minuten grillen. Zum Schluss auch den Tomatendeckel für circa 2 bis 3 Minuten mitgrillen.



7. Danach alles zusammen anrichten, mit Petersilie toppen und genießen!

# WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Puten-Saltimbocca vom Grill



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](http://www.deutsches-gefluegel.de)