



Saltimboccas vom Schwein

mit gebackenen Kartoffeln und Tomatensalat



30-40min



3-4 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 luftgetrockneten Schinken eingewickelt werden die Schweinemedallions gebraten und mit einer fruchtigen Tomatensalsa und Ofenkartoffeln serviert.

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 15g Frisches Basilikum & Salbei
- 2 Päckchen Tomatenketchup
- 2 Packungen Schweinefilet
- 2 Packungen luftgetrockneter Schinken

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße, ofenfeste Pfanne

Wer keine ofenfesten Pfanne hat, kann die Saltimboccas auch in einer normalen Pfanne anbraten und anschließend in einer Auflaufform im Ofen nachgaren.

Kann Spuren von Allergenen
enthalten.

Energie 624kcal, Fett 28.0g,
Kohlenhydrate 49.4g, Eiweiß 44.5g



Den Backöfen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig verteilen und 25-30Min. im Ofen goldbraun rösten.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, von evtl. vorhandenen Sehnen befreien und in insgesamt **8 ca. gleich große Stücke** schneiden.



Inzwischen die **Tomaten** vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



Jedes **Fleischstück** mit **1-2 Salbeiblättern** belegen und mit **Schinken** umwickeln.



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



Die **Saltimboccas** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. goldbraun anbraten. Anschließend in der Pfanne weitere 7-10Min. im Ofen garen, bis das **Fleisch** durch ist. Die **Saltimboccas** mit den **Kartoffeln** und der **Salsa** servieren.