



Puten-Saltimbocca auf Tomatensugo

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

4	Putenbrustfilets	4 Sch.	Parmaschinken
60 g	Parmesan	1 Bund	Salbei
2 Zweige	Thymian	1 Zehe	Knoblauch
2 Dosen	Tomaten, passiert		Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver		Weißbrotscheiben

Zubereitung

Zubereitung

1. Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Drei Salbeiblätter darauflegen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln.
2. Passierte Tomaten in einen Topf geben und mit einem Schuss Olivenöl, Salz und etwas frischem Thymian mit dem Stabmixer kurz aufmixen und dann erhitzen.
3. Nun das Fleisch mit etwas Öl auf den Grill geben und durchgaren.
4. Die Weißbrotscheibe mit etwas Olivenöl beträufeln und auch auf den Grill geben.
5. Das Fleisch auf dem Tomatensugo anrichten und mit Zitronenscheibe sowie frisch geriebenem Parmesan garnieren.