MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

FLEISCH

Saltimbocca con gnocchi e salvia

25 Minuten / Mittel / Herzhaft

Eine Spezialität der römischen Küche - das Saltimbocca alla Romana. Der Name kommt aus dem italienischen und bedeutet frei übersetzt "Spring in den Mund". Das Gericht an sich ist einfach gestaltet mit Kalbschnitzel, Rohschinken und Salbeiblättern, doch die Qualität der Produkte, machen das Gericht perfekt. Wir zeigen euch wie ihr das Gericht zubereiten könnte und welche Produkt besonders gut dazu passen. Ein herrlicher Weißwein dazu und das Mittagessen fürs Wochenende ist erledigt.

ZUTATEN:

Zutaten für die Gnocchi:
400g Gnocchi
Salz
4 EL Olivenöl
1 Paprika, Gelb
1 Zwiebel, Rot
60g Rucola

Für die Saltimbocca:
8 Kalbschnitzel, ca. 80g pro Stück
8 Scheiben Prosciutto di Parma
8 Blätter Salbei
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zuerst die Gnocchi in Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Währenddessen bereits die gewaschene und entkernte Paprika in Streifen schneiden. Die geschälten Zwiebeln in Spalten schneiden und den Rucola waschen und grob zerrupfen. Im zweiten Schritt wird das Fleisch mit kaltem Wasser abgespült, trocken getupft und plattiert. Auf jeden Kalbschnitzel kommt nun ein Salbeiblatt sowie eine Scheibe Prosciutto di Parma, die mit einem Zahnstocher am Kalbschnitzel fixiert werden. 4 EL Öl werden nun in einer Pfanne erhitzt und die Zwiebeln und Paprika darin ca. 2 Minuten angedünstet. Gnocchi und Rucola dazu geben und weitere 2 Minuten braten. Das restliche Öl wird noch einmal erhitzt und das Kalbsschnitzel mit dem Prosciutto wird von beiden Seiten je ca. 1 Minute scharf angebraten. Das Ganze dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Gnocchi anrichten.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Gnocchi di Patata 80% Kartoffeln von Il Pastaio, Sicilia Olivenöl extra vergine IGP 100% italiano von Bono Olio, Parmaschinken DOP von Levoni

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte