



Gefülltes Schweinefiletschnitzel „saltimbocca“

Menge	Zutat	Zubereitung
1 kleines	Schweinefilet	trockentupfen, Schmetterlingsschnitzel schneiden, flach klopfen.
<u>Füllung:</u>		
5 Blätter	Salbei frisch	in feine Streifen schneiden und in knusprig frittieren, abtropfen lassen. Die Schnitzel mit und ein paar Salbeistreifen belegen. Zusammenklappen und vorsichtig panieren.
1 EL	Butter	
4 Scheiben	Parma Schinken	
<u>Panade:</u>		
etwas	Mehl	Panierstraße vorbereiten, Schnitzel panieren, in Butterschmalz ausbacken.
1 - 2	Eier	
200 g	Semmelbrösel	
100 g	Butterschmalz	

